

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад «Колокольчик»»
пгт Краскино Хасанского муниципального округа

(МБДОУ Детский сад «Колокольчик»)



УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ «Детский сад «Колокольчик»

Ященко И.А. 

9 сентября 2024 года

Программа

(План производственного контроля)

**за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
при осуществлении образовательной деятельности в
Муниципальном казенном дошкольном образовательном учреждении**

«Детский сад «Колокольчик»»

пгт Краскино

2024 г.

1. Паспорт программы

Характеристика объекта

Полное и сокращенное наименование:	<i>Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад «Колокольчик» пгт Краскино Хасанского муниципального округа</i> <i>МБДОУ «Детский сад «Колокольчик»</i>
Тип объекта:	<i>образовательная организация</i>
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	<i>1) образовательная:</i> <ul style="list-style-type: none"><i>дошкольное образование.</i> <i>2) медицинская:</i> <ul style="list-style-type: none"><i>по оказанию первичной доврачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по лечебному делу, гигиеническому воспитанию, лечебной физкультуре, сестринскому делу в педиатрии;</i><i>оказанию первичной врачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по педиатрии, вакцинации (проведению профилактических прививок);</i><i>проведению медицинских осмотров</i> <p><i>Договор о медицинском обслуживании обучающихся с «Хасанской центральной районной больницей» в пгт Славянка (медицинская организация)</i></p>
Юридический адрес:	<i>69271 5 пгт Краскино ул. Ново - Киевская № 9</i>
Фактический адрес:	<i>692715 пгт Краскино ул. Ново - Киевская № 9</i>

Характеристика здания

Тип строения	<i>отдельно стоящее двухэтажное здание</i>
Площадь	<i>910,2 кв. м</i>
Оборудование	<i>оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер), оборудование для проведения учебной деятельности</i>

Характеристика инженерных систем

Освещение	<i>естественное и искусственное</i>
Система вентиляции	<i>естественная, приточно-вытяжная</i>
Система отопления	<i>централизованная, от поселковой сети</i>
Система водоснабжения	<i>горячая (бойлер) и холодная, централизованная</i>

2. Перечень:

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

- [Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ](#) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- [Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ](#) «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- [Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ](#) «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- [Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ](#) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- [СП 1.1.1058-01](#) «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- [СП 2.4.3648-20](#) «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- [СП 2.2.3670-20](#) «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#) «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- [СанПиН 2.1.3684-21](#) «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- [СанПиН 1.2.3685-21](#) «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- [СанПиН 3.3686-21](#) «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- [СанПиН 2.3.2.1078-01](#) «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- [СанПиН 2.3.2.1324-03](#) «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- [ТР ТС 005/2011](#) «О безопасности упаковки»;
- [ТР ТС 007/2011](#) «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- [ТР ТС 021/2011](#) «О безопасности пищевой продукции»;
- [ТР ТС 022/2011](#) «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- [ТР ТС 023/2011](#) «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- [ТР ТС 024/2011](#) «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- [ТР ТС 025/2012](#) «О безопасности мебельной продукции»;
- [ТР ТС 033/2013](#) «О безопасности молока и молочной продукции»;
- [приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н](#) «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;
- [приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н](#) «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;

3. Перечень:

работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.

№ п/п	Должность	Функции	Распорядительный акт о возложении функций
1	Заведующий Яценко И.А.	<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;• организация профессиональной подготовки и аттестации работников;• разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений.	Распоряжение от 23.04.2019 № 1973
2	Старший воспитатель Колесникова Е.В.	<ul style="list-style-type: none">• контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми;• исполнение мер по устранению выявленных нарушений.	Приказ от 16.09.2024 № 18
3	Заведующий Яценко И.А.	<ul style="list-style-type: none">• контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек;• медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников;• контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников;• ведение учета и отчетности по производственному контролю.	Приказ от 16.09.2024 № 19
4	Завхоз Яценко З.С.	<ul style="list-style-type: none">• контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории;• организация лабораторно-инструментальных исследований;• ведение учетной документации;• разработка мер по устранению выявленных нарушений;• контроль охраны окружающей среды.	Приказ от 16.09.2024 № 20
5	Ответственный по питанию старший воспитатель Колесникова Е.В.	<ul style="list-style-type: none">• контроль организации питания;• отслеживание витаминизации блюд;• ведение учетной документации.	Приказ от 16.09.2024 № 21

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 (вид) контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
1	Микроклимат	Температура воздуха, кратность обмена воздуха, относительная влажность воздуха	2 раза в год – в теплый и холодный периоды	Помещения для занятий, кабинеты, спортивный зал (не менее 10% помещений – по 1 точке) Рабочие места, в том числе в производственных помещениях пищеблока (по 2 точки)	СП 2.2.3670-20 , СП 2.4.3648-20 , СанПиН 1.2.3685-21 , МР 2.3.6.0233-21 , МР 2.4.0242-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток	Помещения для занятий, кабинеты, оборудованные персональными электронными средствами обучения, спортивный и музыкальный залы (не менее 20% помещений – по 1 точке) Рабочие места, в том числе в производственных помещениях (по 2 точки)	СанПиН 1.2.3685-21 , МР 2.3.6.0233-21 , МР 2.4.0242-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
3	Шум	Уровни звука, звукового давления	1 раз в 2 года	Помещения для занятий и кабинеты с электронными средствами обучения (не менее 10% помещений – по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21 , МР 2.4.0242-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
			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 , МР 2.3.6.0233-21	

4	Воздушная среда помещений	Содержание вредных веществ (фенол, формальдегид, бензол и т.п.)	После ремонтных работ, установки новой мебели	Помещения для занятий, кабинеты, помещения для занятий ПЭВМ, спортивный и музыкальный залы (не менее 10% помещений – по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.4.0242-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
			1 раз в год	Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба)	СанПиН 1.2.3685-21	
5	Песок	Паразитологические исследования (жизнеспособные яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших, ооциты крипто споридий), микробиологический и санитарно - химический контроль	1 раз в квартал	Детские песочницы (2–4 пробы по 200 грамм каждая)	СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 3.3686-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
6	Контроль санитарного фона	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	1 раз в год	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала (10 смывов)	СанПиН 3.3686-21, МР 2.3.6.0233-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Паразитологические исследования		По 10 смывов: – в игровых уголках: с игрушек, мебели, ковров и дорожек; – спальнях: постельное белье, с пола, батарей, подоконников, штор; – туалетных комнатах: ручки дверей, кранов, наружные поверхности горшков, стульчаков. По 20 смывов:		

				– в пищеблоке: с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; – в местах приема пищи: с посуды, клеенок, скатертей, столов		
		Микробиологические исследования смывов на наличие иерсиниозов		Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5–10 смывов)		
7	Питьевая вода	Исследования по химическим и микробиологическим показателям	По химическим показателям – 1 раз в год, с– 2 раза в год	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно по 2 пробы)	СанПиН 2.1.3684-21 , СанПиН 1.2.3685-21 , MP 2.3.6.0233-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
8	Пищевая продукция	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	1 раз в квартал	Салаты, 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 , MP 2.3.6.0233-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (1 проба)		
		Контроль проводимой витаминизации блюд	2 раза в год	Третьи блюда (1 блюдо)		
9	Электрические, магнитные, электромагнитные поля	Напряженность электрического поля, плотность магнитного потока	1 раз в год	Помещения для занятий и кабинеты с электронными средствами обучения (не менее 20% помещений)	СанПиН 1.2.3685-21 , MP 2.4.0242-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

5. Перечень

(должностей и число работников, которые подлежат медицинским осмотрам, гигиеническому обучению и аттестации.)

№ п/п	Профессия	Количество человек	Кратность	
			Периодичность и Внеочередной Медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестации
1	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2.	Старший воспитатель	1	1 раз в год	1 раз в 2года
3	Воспитатели	9	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Музыкальный работник	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Помощник воспитателя	6	1 раз в год	1 раз в год
8	Работники пищеблока	3	1 раз в год	1 раз в год
9	Технический персонал	8	1 раз в год	1 раз в 2 года

6. Перечень

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

6.1. Работа:

№ п/п	Показатель	Профессия	Документ
1	Физическая нагрузка на опорно-двигательный аппарат	Завхоз	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 21.01.2022 № 1
2	Тепловое излучение	Повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 21.01.2022 № 1

6.2. Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	от 08.04.2016 Лицензия № 143

2	Медицинская	от 17.07.2014 № ЛО-00-01-0012345
---	-------------	----------------------------------

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 Яценко З.С.
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество: – текущей уборки;	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно (в течение дня)	Завхоз Яценко З.С.
	– генеральной уборки		Ежемесячно, до 31.12.204 года – еженедельно	
Обращение с ртутьсодержащими лампами и медицинскими отходами	Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов	СанПиН 2.1.3684-21	1 раз в квартал	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	СанПиН 2.1.3684-21	При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 3 дня. При температуре плюс 5 °С и выше – ежедневно	Региональный оператор по обращению с ТКО, дворник
	Очистка хозяйственной площадки		При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 20 дней. При температуре плюс 5 °С и выше – 1 раз в 5 дней	Дворник Филиппов М.А.
Рабочие растворы дезинфекции	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Завхоз Яценко З.С.
Дезинсекция	– профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	дворник, рабочий по обслуживанию здания Филиппов М.А. Гончаренко В.И.
	– обследование		2 раза в месяц	Специализированная организация, дворник,
	– уничтожение		По необходимости	Филиппов М.А.

<i>Дератизация</i>	– профилактика	<i>СанПиН 3.3686-21</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>дворник, рабочий по обслуживанию здания</i> <i>Филиппов М.А.</i> <i>Гончаренко В.И.</i>
	– обследование		<i>Ежемесячно</i>	<i>Специализированная организация, дворник,</i>
	– уничтожение		<i>Весной и осенью, по необходимости</i>	
<i>Освещенность территории и помещений</i>	– наличие и состояние осветительных приборов;	<i>СП 2.4.3648-20</i>	<i>1 раз в 3 дня</i>	<i>Завхоз Яценко З.С.</i>
	– наличие, целостность и тип ламп			<i>рабочий по обслуживанию здания</i> <i>Гончаренко В.И.</i>
<i>Микроклимат помещений</i>	– температура воздуха;	<i>СП 2.4.3648-20</i>	<i>Ежедневно (в течение дня)</i>	<i>Завхоз, старший воспитатель, воспитатели всех групп</i> <i>Яценко З.С.</i> <i>Колесникова Е.В.</i> <i>Тухбатулина С.В.</i> <i>Плоских О.Ф.</i> <i>Мурзина А.Н.</i> <i>Куценко В.А.</i> <i>Куриленко Т.Г.</i> <i>Селезнева И.Ф.</i> <i>Кукушкина М.С.</i>
	– кратность проветривания;			<i>Завхоз Яценко З.С.</i> <i>Кухонный рабочий</i> <i>Акимова В.Н.</i>
	– влажность воздуха (склад пищеблока)		<i>Ежедневно</i>	
<i>Шум</i>	– наличие источников шума на территории и в помещениях	<i>СП 2.4.3648-20</i>	<i>Ежемесячно</i>	<i>Завхоз Яценко И.А.</i>
	– условия работы оборудования	<i>План технического обслуживания</i>	<i>По плану техобслуживания</i>	<i>Рабочий по обслуживанию здания, спецорганизация (по необходимости)</i> <i>Гончаренко В.И.</i>
<i>Песок в песочницах</i>	– состояние песка	<i>СП 2.4.3648-20</i>	<i>После каждой прогулки</i>	<i>Старший воспитатель</i> <i>Колесникова Е.В.</i>
	– наличие крышки на песочнице			
<i>Входной контроль поступающей</i>	– наличие документов об оценке соответствия	<i>СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201</i>	<i>Каждая партия</i>	<i>Завхоз Яценко И.А.</i>

продукции и товаров	(декларация или 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 веществ, возможность контакта с дезсредствами и т. д.)			
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	План-график технического обслуживания	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания Гончаренко В.И.
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 Яценко И.А., ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	– сроки и условия хранения пищевой продукции	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Ответственный по питанию, завхоз Яценко И.А. Колесникова Е.В.
	– время смены кипяченой воды		Каждые 3 часа	Ответственный по питанию старший воспитатель Колесникова Е.В.
	– температура и влажность на складе		Ежедневно	Завхоз Яценко И.А.
	– температура холодильного			

	<i>оборудования</i>			
<i>Приготовление пищевой продукции</i>	<i>– соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Каждый технологический цикл</i>	<i>Ответственный по питанию завхоз Яценко З.С. старший воспитатель Колесникова Е.В.</i>
	<i>– поточность технологических процессов</i>			<i>Повар Богачева Т.П.</i>
	<i>– температура готовности блюд</i>		<i>Каждая партия</i>	<i>Лактионова Л.В.</i>
<i>Готовые блюда</i>	<i>– суточная проба</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Ежедневно от каждой партии</i>	<i>Повар Богачева Т.П. Лактионова Л.В.</i>
	<i>– дата и время реализации готовых блюд</i>		<i>Каждая партия</i>	<i>Ответственный по питанию завхоз Яценко З.С. старший воспитатель Колесникова Е.В.</i>
<i>Обработка посуды и инвентаря</i>	<i>– содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Завхоз Яценко З.С.</i>
	<i>– состояние оборудования, инвентаря и посуды</i>			<i>Завхоз Яценко З.С.</i>
	<i>– обработка инвентаря для сырой и готовой продукции</i>			<i>Ответственный по питанию Яценко З.С. старший воспитатель Колесникова Е.В.</i>
<i>Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности</i>				
<i>Мебель и оборудование для детей</i>	<i>Оценка соответствия кроватей, столов и стульев росту-возрастным особенностям детей и их расстановка в помещениях для занятий, кабинетах,</i>	<i>СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.4.0242-21</i>	<i>2 раза в год (август, январь)</i>	<i>Заведующий Яценко И.А.</i>

	<i>игровых (не менее 20% помещений)</i>			
	<i>Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями</i>	<i>СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21</i>	<i>Каждая партия</i>	<i>Воспитатели всех групп</i>
<i>Показатели организации образовательного процесса</i>	<i>Режим дня групп</i>	<i>СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21</i>	<i>1 раз в месяц</i>	<i>Старший воспитатель Колесникова Е.В.</i>
Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников				
<i>Профилактика заболеваний у детей</i>	<i>Утренний осмотр детей, термометрия</i>	<i>СП 2.4.3648-20</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Воспитатели</i>
	<i>Осмотр воспитанников на педикулез</i>	<i>СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686-21</i>	<i>1 раз в месяц</i>	<i>Медработник с поликлиники</i>
	<i>Направление на внутрикожную аллергическую пробу с туберкулином (далее – проба Манту)</i>	<i>СанПиН 3.3686-21</i>	<i>Вакцинированных – 1 раз в год, не вакцинированных, больных хроническими заболеваниями – 2 раза в год</i>	<i>Медработник с поликлиники</i>
<i>Улучшение здоровья детей</i>	<i>Оздоровление</i>	<i>СП 2.4.3648-20</i>	<i>Июнь, июль, август</i>	<i>Воспитатели всех групп</i>
<i>Ограничение распространения заболеваний среди детей</i>	<i>Проведение ограничительных мероприятий вспышке заболевания: грипп и ОРВИ, коклюш, туберкулез, пневмония, столбняк, дифтерия, корь, краснуха, ветряная оспа и т.п.</i>	<i>СанПиН 3.3686-21, решение Роспотребнадзора</i>	<i>По программе мероприятий</i>	<i>Медработник с поликлиники</i>
	<i>Ограничение контактов воспитанников из разных групп</i>	<i>СП 3.1/2.4.3598-20</i>	<i>Ежедневно до 31.12. 2021 года</i>	<i>Старший воспитатель Колесникова Е.В.</i>
Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников				
<i>Состояние здоровья работников</i>	<i>Количество работников пищеблока с инфекционными заболеваниями, повреждениями</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока</i>	<i>Завхоз Яценко З.С.</i>

	<i>кожных покровов</i>			
	<i>Медосмотр</i>	<i>СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 28.01.2021 № 29н, приказ Минздрава, Минтруда от 31.12.2020 № 988н/1420н</i>	<i>Предварительный – при трудоустройстве; периодический – ежегодно</i>	<i>Заведующий Яценко И.А.</i>
<i>Профилактика заболеваний</i>	<i>Вакцинация</i>	<i>СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 21.03. 2014 № 125н</i>	<i>По национальному календарю профилактических прививок и при наличии решения санврача – по календарю профилактических прививок по эпидемическим показаниям</i>	<i>Медработник с поликлиники</i>

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
<u>Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании</u>	Ежедневно	<i>Ответственный по питанию – завхоз Яценко З.С.</i>
<u>Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях</u>	Ежедневно	<i>Ответственный по питанию – завхоз Яценко З.С.</i>
<u>Гигиенический журнал (сотрудники)</u>	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	<i>Завхоз Яценко З.С.</i>
<u>Ведомость контроля за рационом питания</u>	Ежедневно	<i>Завхоз Яценко З.С.</i>
<u>График смены кипяченой воды</u>	<i>Не реже 1 раза каждые 3 часа</i>	<i>Ответственный по питанию - воспитатели всех групп</i>
<u>Журнал учета инфекционных заболеваний детей</u>	<i>По факту</i>	<i>Заведующий Яценко И.А.</i>
<u>Журнал осмотра воспитанников на педикулез</u>	<i>Ежемесячно</i>	<i>Медработник с поликлиники</i>
<i>Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения</i>	<i>По факту</i>	<i>Заведующий Яценко И.А.</i>

<i>Личные медицинские книжки работников</i>		
<i>Журнал регистрации результатов производственного контроля</i>	<i>По факту</i>	<i>Завхоз, работник по техническому обслуживанию Яценко З.С. Гончаренко В.И.</i>
<i>Журнал визуального производственного контроля</i>	<i>По факту</i>	<i>Старший воспитатель Колесникова Е.В.</i>
<i>Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний</i>	<i>По факту</i>	<i>Завхоз Яценко З.С.</i>

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.	<i>Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов</i>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>прекращение работы пищеблока;</i> • <i>сокращение рабочего дня;</i> • <i>организация подвоза воды для технических целей;</i> • <i>обеспечение запаса бутилированной минеральной воды</i>
2.	<i>Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев</i>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств;</i> • <i>проветривание;</i> • <i>наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими;</i> • <i>реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети</i>
3.	<i>Возникновение эпидемии сальмонеллеза, вирусного гепатита В, С – 3 случая и более: ветряной оспы, гриппа и др. – 5 и более случаев</i>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>введение карантина;</i> • <i>реализация мероприятий по профилактике заболеваний</i>
4.	<i>Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии</i>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>приостановление деятельности до ликвидации аварии;</i> • <i>вызов специализированных служб</i>
5.	<i>Неисправная работа холодильного</i>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>прекращение работы пищеблока;</i> • <i>сокращение рабочего дня;</i> • <i>использование запасного холодильного оборудования, изыскание</i>

	<i>оборудования</i>	<i>возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов</i>
6.	<i>Пожар</i>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>вызов пожарной службы;</i> • <i>эвакуация;</i> • <i>приостановление деятельности</i>

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

<i>№ п/п</i>	<i>Мероприятие</i>	<i>Срок</i>	<i>Ответственный</i>
1	<i>Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля</i>	<i>При создании детского сада и по необходимости</i>	<i>Заведующий Яценко И.А.</i>
2	<i>Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля</i>	<i>При формировании штата и по необходимости</i>	<i>Заведующий Яценко И.А.</i>
3	<i>Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля</i>	<i>При формировании штата и по необходимости</i>	<i>Заведующий Яценко И.А.</i>
4	<i>Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль</i>	<i>1 раз в 5 лет</i>	<i>Заведующий Яценко И.А.</i>
5	<i>Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации</i>	<i>При приеме на работу и по необходимости</i>	<i>Заведующий Яценко И.А.</i>
6	<i>Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке</i>	<i>По графику</i>	<i>Завхоз Яценко З.С.</i>
7	<i>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)</i>	<i>Постоянно</i>	<i>Завхоз Яценко З.С.</i>
8	<i>Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте</i>	<i>Постоянно</i>	<i>Завхоз Яценко З.С.</i>
9	<i>Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм</i>	<i>Немедленно (при выявлении)</i>	<i>Завхоз Яценко З.С.</i>
10	<i>Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами</i>	<i>Ежегодно</i>	<i>Заведующий Яценко И.А.</i>

<i>11</i>	<i>Представление информации о результатах производственного контроля</i>	<i>По требованию ТО Управления Роспотребнадзора г. Владивостока</i>	<i>Заведующий Яценко И.А.</i>
-----------	--	---	-----------------------------------

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

Программу разработали:

Заведующий

Ответственный по питанию

Старший воспитатель

Завхоз



Яценко И.А.

Колесникова Е.В.

Яценко З.С.

(Handwritten signatures in blue ink)