

Документ подписан электронной подписью.

Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад «Малышок» с.
Андреевка Хасанского муниципального района

(МКДОУ «Малышок» с. Андреевка)

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МКДОУ «Малышок» с. Андреевка

Грачева

Грачева О.С.

1 сентября 2021 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 «Малышок» с.
Андреевка Хасанского муниципального района
(МКДОУ «Малышок с. Андреевка)*

2021 г.

Документ подписан электронной подписью.

*Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад «Малышок» с.
Андреевка Хасанского муниципального района*

(МКДОУ «Малышок» с. Андреевка)

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МКДОУ «Малышок» с. Андреевка

Грачева О.С.

1 сентября 2021 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 «Малышок» с.
Андреевка Хасанского муниципального района
(МКДОУ «Малышок с. Андреевка)***

2021 г.

Документ подписан электронной подписью.

1. Паспорт программы

Характеристика объекта

Полное и сокращенное наименование: *Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад «Малышок» с. Андреевка Хасанского муниципального района (МКДОУ «Малышок» с. Андреевка)*

наименование:

Тип объекта: *образовательная организация*

Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация

- *дошкольное образование;*

образовательная организация

организация

Юридический адрес: *692725, Приморский край, Хасанский муниципальный район, с.Андреевка ул. Ключевая 18а*

Фактический адрес: *692725, Приморский край, Хасанский муниципальный район, с. Андреевка, ул. Ключевая 18а*

Характеристика здания

Тип строения *отдельно стоящее двухэтажное здание без подвального помещения*

Площадь *551,9 кв.м*

Оборудование *оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер), оборудование для проведения образовательной деятельности*

Характеристика инженерных систем

Освещение *естественное и искусственное*

Система вентиляции *естественная, приточно-вытяжная*

Система отопления *автономное,*

Система *автономное*

Документ подписан электронной подписью.

водоснабжения

Система канализации автономное

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»;

Документ подписан электронной подписью.

- [ТР ТС 023/2011](#) «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- [ТР ТС 024/2011](#) «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- [ТР ТС 025/2012](#) «О безопасности мебельной продукции»;
- [ТР ТС 033/2013](#) «О безопасности молока и молочной продукции»;
- [приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н](#) «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;
- [приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н](#) «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;
- <...>.

3. Перечень

работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.

№ п/п	Должность	Функции	Распорядительный акт о возложении функций
1	Заведующий	<ul style="list-style-type: none">• общий контроль за соблюдением 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;	Приказ
2	Старший воспитатель	<ul style="list-style-type: none">• контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми;• исполнение мер по устранению выявленных нарушений;	Приказ

Документ подписан электронной подписью.

3	Медицинская сестра	<ul style="list-style-type: none"> • контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек; • оценка состояния здоровья воспитанников; • контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников; • ведение учета и отчетности по производственному контролю; • контроль организации питания; • отслеживание витаминизации блюд; • ведение учетной документации; • 	Приказ
4	Заведующий хозяйством	<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

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	СП 2.2.3670-20 , СП 2.4.3648-20 , СанПиН 1.2.3685-21 , МР	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

Документ подписан электронной подписью.

				производственных помещениях пищеблока (по 2 точки)	2.3.6.0233-21, МР 2.4.0242-21	
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	Содержание	После	Помещения для	СанПиН	Протокол, журнал

Документ подписан электронной подписью.

	помещений	вредных веществ (фенол, формальдегид, бензол и т.п.)	ремонтных работ, установки новой мебели	занятий, кабинеты, помещения для занятий ПЭВМ, спортивный и музыкальный залы (не менее 10% помещений – по 1 точке)	1.2.3685-21, МР 2.4.0242-21	ал 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, ооцисты криптоспоридий), 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	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	год	По 10 смывов: – в игровых уголках: с игрушек, мебели, ковров и дорожек; – спальнях:		

				<p>постельное белье, с пола, батарей, подоконников, штор;</p> <p>– туалетных комнатах: ручки дверей, кранов, наружные поверхности горшков, стульчаков</p> <p>По 20 смывов:</p> <p>– 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</p>		
		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	<p>Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно по 2</p>	<p>СанПиН 2.1.3684-21, СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.3.6.0233-21</p>	<p>Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля</p>

Документ подписан электронной подписью.

				пробы)		
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 2.3/2.4.359 0-20, ТР ТС 021/2011, МР 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, МР 2.4.0242-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
10	<...>					

5. 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

Документ подписан электронной подписью.

1	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Воспитатели	15	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Старший воспитатель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Музыкальный руководитель	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Инструктор по физической культуре	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Учитель-логопед	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Младший воспитатель	2	1 раз в год	1 раз в год
8	Помощник воспитателя	8	1 раз в год	1 раз в год
9	Работники пищеблока	6	1 раз в год	1 раз в год
10	Медицинская сестра	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
11	Заведующий хозяйством	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
9	Технический персонал	10	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	Микроклимат	Машинист по стирке	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 18.10.2021г.
2	Тепловое излучение	Повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 18.10.2021г.

6.2. Деятельность:

Документ подписан электронной подписью.

№	Деятельность	Документ
п/п		
1	Образовательная	от 18.10.2021г.

7. Мероприятия,

предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг.

Объект контроля	Показатели	Основание	Срок	Ответственный
Контроль содержания помещений, оборудования и территории				
Санитарное состояние территории	Кратность и качество уборки	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (утром и вечером)	Заведующий хозяйством
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность 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)	Помощник воспитателя Заведующий хозяйством
	– генеральной уборки		Ежемесячно, до 31.12.2021 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

Документ подписан электронной подписью.

Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Дезинсекция	– профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Заведующий хозяйством, дворник, рабочий по обслуживанию здания
	– обследование		2 раза в месяц	Специализированная организация, дворник,
	– уничтожение		По необходимости	
Дератизация	– профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Заведующий хозяйством, дворник, рабочий по обслуживанию здания
	– обследование		Ежемесячно	Специализированная организация, дворник,
	– уничтожение		Весной и осенью, по необходимости	
Освещенность территории и помещений	– наличие и состояние осветительных приборов;	СП 2.4.3648-20	1 раз в 3 дня	Заведующий хозяйством
	– наличие, целостность и тип ламп			
Микроклимат помещений	– температура воздуха;	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (в течение дня)	Заведующий хозяйством
	– кратность проветривания;			
	– влажность воздуха (склад пищеблока)		Ежедневно	Кухонный рабочий
Шум	– наличие источников шума на территории и в помещениях	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Заведующий хозяйством
	– условия работы	План технического	По плану	Рабочий по обслуживанию здания, спецорганизация

Документ подписан электронной подписью.

	<i>оборудования</i>	<i>о обслуживании</i>	<i>техобслуживания</i>	<i>(по необходимости)</i>
<i>Песок в песочницах</i>	<i>– состояние песка</i>	<i>СП 2.4.3648-20</i>	<i>После каждой прогулки</i>	<i>Заведующий хозяйством</i>
	<i>– наличие крышки на песочнице</i>			
<i>Входной контроль поступающей продукции и товаров</i>	<i>– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат)</i>	<i>СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201</i>	<i>Каждая партия</i>	<i>Заведующий хозяйством</i>
	<i>– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.)</i>			
	<i>– соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих веществ, возможность контакта с дезсредствами и т. д.)</i>			
<i>Внутренняя отделка помещений</i>	<i>Состояние отделки</i>	<i>План-график технического обслуживания</i>	<i>Ежеквартально</i>	<i>Рабочий по обслуживанию здания</i>

Документ подписан электронной подписью.

Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления

<p><i>Закупка и приемка пищевой продукции и сырья</i></p>	<p>– качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственно го сырья; – условия доставки продукции транспортом; – ...</p>	<p><i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i></p>	<p><i>Каждая партия</i></p>	<p><i>Заведующий хозяйством, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»</i></p>
<p><i>Хранение пищевой продукции и продовольственно го сырья</i></p>	<p>– сроки и условия хранения пищевой продукции</p>	<p><i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i></p>	<p><i>Ежедневно</i></p>	<p><i>Заведующий хозяйством</i></p>
	<p>– время смены кипяченой воды</p>		<p><i>Каждые 3 часа</i></p>	<p><i>Заведующий хозяйством</i></p>
	<p>– температура и влажность на складе</p>		<p><i>Ежедневно</i></p>	<p><i>Кухонный рабочий</i></p>
	<p>– температура холодильного оборудования; – ...</p>			
<p><i>Приготовление пищевой продукции</i></p>	<p>– соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам</p>	<p><i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i></p>	<p><i>Каждый технологический цикл</i></p>	<p><i>Заведующий хозяйством</i></p>
	<p>– точность технологических процессов</p>			<p><i>Повар</i></p>
	<p>– температура готовности блюд; – ...</p>		<p><i>Каждая партия</i></p>	
<p><i>Готовые блюда</i></p>	<p>– суточная проба</p>	<p><i>СанПиН</i></p>	<p><i>Ежедневно от каждой</i></p>	<p><i>Повар</i></p>

Документ подписан электронной подписью.

		2.3/2.4.3590-20	партии	
	– дата и время реализации готовых блюд;		Каждая партия	Заведующий хозяйством
Обработка посуды и инвентаря	– содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Заведующий хозяйством
	– состояние оборудования, инвентаря и посуды			Заведующий хозяйством
	– обработка инвентаря для сырой и готовой продукции;			Заведующий хозяйством
Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности				
Мебель и оборудование для детей	Оценка соответствия кроватей, столов и стульев росту-возрастным особенностям детей и их расстановка в помещениях для занятий, кабинетах, игровых (не менее 20% помещений)	СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.4.0242-21	2 раза в год (август, январь)	Заведующий детским садом
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Каждая партия	Заведующий хозяйством
Показатели организации образовательного	Режим дня групп	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	1 раз в месяц	воспитатель

Документ подписан электронной подписью.

<i>процесса</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 3.3686-20</i>	<i>1 раз в месяц</i>	<i>воспитатель</i>
	<i>Направление на внутрикожную аллергическую пробу с туберкулином (далее – проба Манту)</i>	<i>СанПиН 3.3686-20</i>	<i>Вакцинированных – 1 раз в год, невакцинированных, больных хроническими заболеваниями – 2 раза в год</i>	<i>Медицинская сестра</i>
<i>Улучшение здоровья детей</i>	<i>Оздоровление</i>	<i>СП 2.4.3648-20</i>	<i>Июнь, июль, август</i>	<i>Медицинская сестра</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 3.3686-20</i>	<i>По программе мероприятий</i>	<i>Медицинская сестра</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>воспитатель</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>Заведующий детским садом</i>

Документ подписан электронной подписью.

	<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 детским садом</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>Медицинская сестра</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
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	<i>повар</i>
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	<i>повар</i>
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	<i>Заведующий хозяйством</i>
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	<i>Заведующий детским садом</i>

Документ подписан электронной подписью.

<u>График смены кипяченой воды</u>	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Помощник воспитателя
<u>Журнал учета инфекционных заболеваний детей</u>	По факту	Медицинская сестра
<u>Журнал осмотра воспитанников на педикулез</u>	Ежемесячно	Медицинская сестра
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Заведующий детским садом
Личные медицинские книжки работников		
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Заведующий хозяйством, рабочий по обслуживанию здания
Журнал визуального производственного контроля	По факту	Заведующий хозяйством воспитатель
Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний	По факту	Заведующий хозяйством

9. Перечень

возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

№п/п	Ситуация	Действия
1.	Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов	<ul style="list-style-type: none"> прекращение работы пищеблока; сокращение рабочего дня; организация подвоза воды для технических целей; обеспечение запаса бутилированной питьевой 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

Документ подписан электронной подписью.

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 оборудования</i>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>прекращение работы пищеблока;</i> • <i>сокращение рабочего дня;</i> • <i>использование запасного холодильного оборудования, изыскание 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.

№	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	<i>Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля</i>	<i>При создании детского сада и по необходимости</i>	<i>Заведующий</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</i>

Документ подписан электронной подписью.

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</i>
4	<i>Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль</i>	<i>1 раз в 5 лет</i>	<i>заведующий</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</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>Медицинская сестра</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>Заведующий хозяйством</i>
8	<i>Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте</i>	<i>Постоянно</i>	<i>Заведующий хозяйством</i>
9	<i>Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм</i>	<i>Немедленно (при выявлении)</i>	<i>Заведующий хозяйством</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</i>
11	<i>Представление информации о результатах производственного контроля</i>	<i>По требованию ТО Управления Роспотребнадзора в АО г. Энска</i>	<i>Заведующий</i>

Программу разработала:

Заведующий

Грачева О.С.

Документ подписан электронной подписью.