

Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение Детский сад «лучик» пгт. Посьет  
Хасанского муниципального района



**УТВЕРЖДАЮ:**

Заведующий МКОУ «Лучик»

пгт. Посьет

*А. Хрущ* А.Н. Хрущ

«01» сентябрь 2021 г.

**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 «Лучик» пгт.*

*Посьет Хасанского муниципального района*

*«Детский сад «Лучик» пгт. Посьет»*

*пгт. Посьет*

2021 год

## 1. Паспорт программы

### Характеристика объекта

Полное и сокращенное наименование:	<i>Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад «Лучик» пгт. Посьет Хасанского муниципального района (МКДОУ Детский сад «Лучик» пгт. Посьет)</i>
Тип объекта:	<i>образовательная организация</i>
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	<i>1) образовательная:</i> <ul style="list-style-type: none"><li><i>• дошкольное образование;</i></li></ul>
Юридический адрес:	<i>692705 Приморский край Хасанский р-н пгт. Посьет ул. Портовая, 46</i>
Фактический адрес:	<i>692705 Приморский край Хасанский р-н пгт. Посьет ул. Портовая, 46</i>

### Характеристика здания

Тип строения	<i>Первый этаж в 5-этажном жилом доме</i>
Площадь	<i>3273,2 кв. м</i>
Оборудование	<i>оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер), оборудование для проведения учебной деятельности кухонное оборудование</i>

### Характеристика инженерных систем

Освещение	<i>естественное и искусственное</i>
Система вентиляции	<i>естественная</i>
Система отопления	<i>централизованная</i>
Система водоснабжения	<i>холодая, централизованные</i>
Система канализации	<i>подключено к поселковой канализации</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	<ul style="list-style-type: none"> <li>• общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;</li> <li>• организация плановых медицинских осмотров работников;</li> <li>• организация профессиональной подготовки и аттестации работников;</li> <li>• разработка мероприятий, направленных на</li> <li>• устранение выявленных нарушений;</li> </ul>	Распоряжение от 19.10.2019 № 18-Л
2	Старший воспитатель	<ul style="list-style-type: none"> <li>• контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми;</li> <li>• исполнение мер по устранению выявленных нарушений;</li> </ul>	Приказ от 16.11.2020 № 27
4	Заместитель заведующего по АХР	<ul style="list-style-type: none"> <li>• контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории;</li> <li>• организация лабораторно-инструментальных исследований;</li> <li>• ведение учетной документации;</li> </ul>	Приказ от 07.05.2019 № 68

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• разработка мер по устранению выявленных нарушений;</li> <li>• контроль охраны окружающей среды;</li> </ul>	
--	--	---	--

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 <a href="#">2.2.3670-20</a> , СП <a href="#">2.4.3648-20</a> , СанПиН <a href="#">1.2.3685-21</a> , МР <a href="#">2.3.6.0233-21</a> , МР <a href="#">2.4.0242-21</a>	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	СанПиН <a href="#">1.2.3685-21</a> , МР <a href="#">2.3.6.0233-21</a> , МР <a href="#">2.4.0242-21</a>	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

				помещениях (по 2 точки)		
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)	<a href="#">СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.4.0242-21</a>	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)	<a href="#">СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.3.6.0233-21</a>	
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)	<a href="#">СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.4.0242-21</a>	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
			1 раз в год	Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба)	<a href="#">СанПиН 1.2.3685-21</a>	
5	Песок	Паразитологические исследования (жизнеспособные яйца)	1 раз в квартал	Детские песочницы (2–4 пробы по 200	<a href="#">СанПиН 1.2.3685-21, СанПи</a>	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных

		гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших, ооцисты криптоспоридий), микробиологический и санитарно-химический контроль		грамм каждая)	<a href="#">Н 3.3686-21</a>	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)	<a href="#">СанПиН 3.3686-21, МР 2.3.6.0233-21</a>	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Паразитологические исследования		<p>По 10 смывов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– в игровых уголках: с игрушек, мебели, ковров и дорожек;</li> <li>– спальнях: постельное белье, с пола, батарей, подоконников, штор;</li> <li>– туалетных комнатах: ручки дверей, кранов, наружные поверхности горшков, стульчаков</li> </ul> <p>По 20 смывов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– в пищеблоке: с разделочных столов и досок</li> </ul>		

				<p>для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; – в местах приема пищи: с посуды, клеенок, скатертей, столов</p>		
		<p>Микробиологические исследования смывов на наличие иерсиниозов</p>		<p>Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5–10 смывов)</p>		
7	Питьевая вода	<p>Исследования по химическим и микробиологическим показателям</p>	<p>По химическим показателям – 1 раз в год, с– 2 раза в год</p>	<p>Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно по 2 пробы)</p>	<p><a href="#">СанПиН 2.1.3684-21</a>, <a href="#">СанПиН 1.2.3685-21</a>, <a href="#">MP 2.3.6.0233-21</a></p>	<p>Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля</p>
8	Пищевая продукция	<p>Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства</p>	<p>1 раз в квартал</p>	<p>Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2–3 блюда исследуемого приема пищи)</p>	<p><a href="#">СанПиН 2.3/2.4.359 0-20</a>, <a href="#">ТР ТС 021/2011</a>, <a href="#">MP 2.3.6.0233-21</a></p>	<p>Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля</p>

		<i>Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>Рацион питания (1 проба)</i>		
		<i>Контроль проводимой витаминизации блюд</i>	<i>2 раза в год</i>	<i>Третьи блюда (1 блюдо)</i>		
9	<i>Электрические, магнитные, электромагнитные поля</i>	<i>Напряженность электрического поля, плотность магнитного потока</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>Помещения для занятий и кабинеты с электронными средствами обучения (не менее 20% помещений)</i>	<a href="#"><u>СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.4.0242-21</u></a>	<i>Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля</i>

**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
1	<i>Заведующий</i>	<i>1</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
2	<i>Воспитатели</i>	<i>6</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
3	<i>Музыкальный работник</i>	<i>1</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
7	<i>Младший воспитатель</i>	<i>4</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в год</i>
8	<i>Работники пищеблока</i>	<i>4</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в год</i>
9	<i>Технический персонал</i>	<i>12</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>

**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	Грузчик	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 29.03.2019 № 2
2	Тепловое излучение	Повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 27.06.2018 № 2

**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
<b>Контроль содержания помещений, оборудования и территории</b>				
Санитарное состояние территории	Кратность и качество уборки	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (утром и вечером)	Заместитель заведующего по АХР
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)	заместитель заведующего по АХР
	– генеральной уборки	3.1/2.4.3598-20	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 I-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
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Техперсонал
Дезинсекция	– профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХР, дворник, рабочий по обслуживанию здания
	– обследование		2 раза в месяц	Специализированная организация, дворник,
	– уничтожение		По необходимости	
Дератизация	– профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХР, 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	Заместитель заведующего по АХР
	– наличие, целостность и тип ламп			
Микроклимат помещений	– температура воздуха;	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (в течение дня)	Заместитель заведующего по АХР
	– кратность проветривания;			

	– влажность воздуха (склад пищеблока)		Ежедневно	Кухонный рабочий
Шум	– наличие источников шума на территории и в помещениях	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Заместитель заведующего по АХР
	– условия работы оборудования	План технического обслуживания	По плану техобслуживания	Рабочий по обслуживанию здания, спецорганизация (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 сертификат)	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Каждая партия	Заместитель заведующего по АХР
	– 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,			

	<i>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>
<b><i>Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления</i></b>				
<i>Закупка и приемка пищевой продукции и сырья</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственно го сырья;</li> <li>– условия доставки продукции транспортом;</li> <li>– ...</li> </ul>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Каждая партия</i>	<i>Кладовщик, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»</i>
<i>Хранение пищевой продукции и продовольственно о сырья</i>	– сроки и условия хранения пищевой продукции	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Ответственный по питанию, кладовщик</i>
	– время смены кипяченой воды		<i>Каждые 3 часа</i>	<i>Ответственный по питанию</i>
	– температура и влажность на складе		<i>Ежедневно</i>	<i>Заведующий по АХР</i>
	– температура холодильного оборудования;			
<i>Приготовление пищевой продукции</i>	– соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Каждый технологический цикл</i>	<i>Ответственный по питанию</i>

	– <i>поточность технологических процессов</i>			
	– <i>температура готовности блюд;</i> – ...		<i>Каждая партия</i>	<i>Повар</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</i>
	– <i>дата и время реализации готовых блюд;</i> – ...		<i>Каждая партия</i>	<i>Ответственный по питанию</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>Кухработник</i>
	– <i>состояние оборудования, инвентаря и посуды</i>			<i>Заместитель заведующего по АХР</i>
	– <i>обработка инвентаря для сырой и готовой продукции;</i> – ...			<i>Ответственный по питанию</i>
<b><i>Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности</i></b>				
<i>Мебель и оборудование для детей</i>	<i>Оценка соответствия кроватей, столов и стульев ростовозрастным 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>Воспитатели</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>Заместитель заведующего по АХР</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</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>Воспитатели</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, невакцинированных, больных хроническими заболеваниями – 2 раза в год</i>	<i>Воспитатели</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</i>

**Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников**

<i>Состояние здоровья работников</i>	<i>Количество работников пищеблока с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока</i>	<i>Заведующий по АХР</i>
	<i>Медосмотр</i>	<i>СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-</i>	<i>Предварительный – при трудоустройстве;</i>	<i>Заведующий</i>

		20, приказ Минздрава от 28.01.2021 № 29н, приказ Минздрава, Минтруда от 31.12.2020 № 988н/1420н	периодический – ежегодно	
--	--	---	--------------------------	--

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

<b>Наименование форм учета и отчетности</b>	<b>Периодичность заполнения</b>	<b>Ответственное лицо</b>
<a href="#">Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании</a>	Ежедневно	Ответственный по питанию
<a href="#">Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях</a>	Ежедневно	Ответственный по питанию
<a href="#">Гигиенический журнал (сотрудники)</a>	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Ответственный по ОТ
<a href="#">График смены кипяченой воды</a>	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Ответственный по питанию
<a href="#">Журнал учета инфекционных заболеваний детей</a>	По факту	Воспитатели
<a href="#">Журнал осмотра воспитанников на педикулез</a>	Ежемесячно	Воспитатели
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Заведующий
Личные медицинские книжки работников		
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Заместитель заведующего по АХЧ, работник по техническому обслуживанию

<i>Журнал визуального производственного контроля</i>	<i>По факту</i>	<i>Заместитель заведующего по АХЧ, старший воспитатель</i>
<i>Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний</i>	<i>По факту</i>	<i>Заместитель заведующего по АХЧ</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.**

<b>№п/п</b>	<b>Ситуация</b>	<b>Действия</b>
1.	<i>Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>прекращение работы пищеблока;</i></li> <li>• <i>сокращение рабочего дня;</i></li> <li>• <i>организация подвоза воды для технических целей;</i></li> <li>• <i>обеспечение запаса бутилированной минеральной воды</i></li> </ul>
2.	<i>Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств;</i></li> <li>• <i>проветривание;</i></li> <li>• <i>наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими;</i></li> <li>• <i>реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети</i></li> </ul>
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"> <li>• <i>введение карантина;</i></li> <li>• <i>реализация мероприятий по профилактике заболеваний</i></li> </ul>
4.	<i>Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>приостановление деятельности до ликвидации аварии;</i></li> <li>• <i>вызов специализированных служб</i></li> </ul>
5.	<i>Неисправная работа</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>прекращение работы пищеблока;</i></li> <li>• <i>сокращение рабочего дня;</i></li> </ul>

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

**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</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>
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>
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>Заместитель заведующего по АХЧ</i>
9	<i>Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм</i>	<i>Немедленно (при выявлении)</i>	<i>Заместитель заведующего по АХЧ</i>
10	<i>Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы</i>	<i>Ежегодно</i>	<i>Заведующий</i>

	<i>производственного контроля за санитарными правилами</i>		
--	--	--	--

Программу разработали:

Заместитель заведующего по АХР

Оловяникова Е.А.

4	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство РФ в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)	Постоянно	Заместитель заведующего по АХЧ
5	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Заместитель заведующего по АХЧ
6	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	Заведующий

Программу разработали:

Заместитель заведующего по АХЧ



Оловянникова Е.А.