

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
Детский сад с.Солоти Валуйского района Белгородской области

УТВЕРЖДЕНО

Заведующий МДОУ детский сад
с.Солоти Валуйского района
Белгородской области
Приказ № 116-од от 29.08.2023г
И.И. Цеховцова



**ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
при осуществлении образовательной деятельности
в муниципальном дошкольном образовательном учреждении
детский сад с.Солоти Валуйского района
Белгородской области**

Настоящая Программа регламентирует в 2023-2024 году организацию и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности, организации питания и отдыха воспитанников в дошкольном образовательном учреждении.

В Программе определены лица, организации и лабораторно-испытательные организации, задействованные в осуществлении и организации производственного контроля в дошкольном образовательном учреждении.

Целью производственного контроля в ДООУ, регламентированного Программой, является обеспечение безопасности и (или) безвредности для сотрудников и воспитанников детского сада, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля их соблюдения.

Задачи производственного контроля:

- соблюдение официально изданных и действующих санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- организация осуществления лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством Российской Федерации по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации сотрудников детского сада;
- контроль наличия сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных и иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством Российской Федерации;
- своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно - эпидемиологической службы Российской Федерации об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно - эпидемиологическому благополучию населения.

Содержание Программы производственного контроля соответствует требованиям СП 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 изменения при изменении основного вида деятельности детского сада или других существенных изменений деятельности.

1. Паспорт программы

Характеристика объекта	
Полное и сокращенное наименование:	Муниципальное дошкольное образовательное учреждение детский сад с.Солоти Валуйского района Белгородской области (МДОУ детский сад с.Колосково)
Тип объекта:	образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	1) образовательная: • дошкольное образование; • дополнительное образование детей и взрослых; 2) медицинская: по оказанию первичной доврачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по лечебному делу, гигиеническому воспитанию, лечебной физкультуре, сестринскому делу в педиатрии; оказанию первичной врачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по педиатрии, вакцинации (проведению профилактических прививок); проведению медицинских осмотров (предрейсовых, послерейсовых)
Юридический адрес:	309981, Белгородская область Валуйский р-н., с.Солоти ул.Ленина ,д.6
Фактический адрес:	309981, Белгородская область Валуйский р-н., с.Солоти ул.Ленина ,д.6
Характеристика здания	
Тип строения	отдельно стоящее одноэтажное здание
Площадь	268.25 кв. м
Оборудование	оборудование для осуществления образовательной деятельности
Характеристика инженерных систем	
Освещение	естественное и искусственное
Система вентиляции	естественная, приточно-вытяжная
Система отопления	автономная
Система водоснабжения	холодная вода централизованно , горячая вода автономно
Система канализации	автономная

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

- Федеральный закон от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 17.09.1998г. № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Приказ Минтруда и Минздрава России от 31.12.2020г. № 988н/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 ТК РФ, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медосмотры»;
- 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»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- 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 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 продуктов»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей»;
- 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»;
- МУК 4.3.2756-10 «Методические указания по измерению и оценке микроклимата производственных помещений»;
- МУК 4.3.2812-10 «Инструментальный контроль и оценка освещения рабочих мест»;
- МУК 4.3.2194-07 «Методические указания. Контроль уровня шума на территории жилой застройки, в жилых и общественных зданиях и помещениях»;
- МУ 2.2.5.2810-10 «Организация лабораторного контроля содержания вредных веществ в воздухе рабочей зоны предприятий основных отраслей экономики»;
- МУ 3.1.1.2438-09 «Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза»;

3. Перечень работников ДОУ, 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 соблюдения официально изданных и действующих 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 от 28.08.2023г № 109 - од
2	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 от 28.08.2023г № 109 - од

3	Заведующий Медсестра Фапа (по согласованию)	<ul style="list-style-type: none"> • контроль прохождения персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек; • медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников детского сада; • контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников; • ведение учета и отчетности по производственному контролю; 	Приказ от 28.08.2023г № 109 - од
4	Заведующий	<ul style="list-style-type: none"> • контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории детского сада; • организация лабораторно-инструментальных исследований; • ведение учетной документации; • разработка мер по устранению выявленных нарушений; • контроль охраны окружающей среды; 	Приказ от 28.08.2023г № 109 - од
5	Заведующий	<ul style="list-style-type: none"> • контроль организации питания; • отслеживание витаминизации блюд; • ведение учетной документации; 	Приказ от 28.08.2023г № 109 - од

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 контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета Результатов
1	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 2.4.364820, СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2756-10	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Кратность обмена воздуха				
		Относительная влажность воздуха				
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток	Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2812-10	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
3	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
4	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	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Аммиак, азота оксид, озон – при светокопиро	1 раз в год	Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной		

		ванин; азота оксид, водород селенистый, стирол, озон, эпихлоргид рин – при электрогра- фии		вентиляцией (1 проба)		
5	Песок в детских песочни- цах	Паразитолог ические исследова- ния, микробиоло гический и санитарно- химический контроль	1 раз в квартал	2–4 пробы из песочниц	СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 3.3686-21	Протокол, журнал инструменталь ных и лабораторных методов производственн ого контроля
6	Контроль санитар ного фона и пищевой продукции	Смывы на санитарно- показательн ую микрофлору (БГКП, паразитолог ические исследовани я)	1 раз в год	Игровые уголки – 10 проб (с игрушек, мебели, ковров и дорожек в спальнях: с постельного белья, с пола, батареи, подоконников, штор; в 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, клеенок, скатертей, столов)	СанПиН 3.3686-21	Протокол, журнал инструмент альных и лабораторных методов производственн ого контроля

		Смывы иерсинии	2 раза в год – перед доставкой овощей и через 2–3 недели после доставки	Оборудование, инвентарь в овощехранилища х и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5– 10 смывов)	СП 3.1.7.2615- 10, МУ 3.1.1.2438- 09	
7	Качество питьевой воды	Микробиоло гические исследова ния	4 раза в год и внепланово после ремонта систем водоснабж ения	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 инструментальн ых и лабораторных методов производственн ого контроля
8	Санитарно - бактериол огическое исследован ие пищевой продукции	Микробиоло гические исследовани я проб готовых блюд	2 раза в год	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2–3 блюда исследуем ого приема пищи)	СанПиН 2.3/2.4.3590- 20, ТР ТС 021/2011	Протокол, журнал инструментальн ых и лабораторных методов производственн ого контроля
		Калорийнос ть, выход блюд и соответстви е химическог о состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (2 пробы)		
		Контроль проводимой витамина ции блюд	2 раза в год	Третьи блюда (1 проба)		

5. Перечень должностей и число работников, которые подлежат медицинским осмотрам, гигиеническому обучению и аттестации

№ п/п	Профессия	Количество человек	Кратность	
			Периодический и внеочередной медосмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1.	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2.	воспитатель	3	1 раз в год	1 раз в 2 года
3.	Помощник воспитателя	2	1 раз в год	Ежегодно
4.	Повар	1	1 раз в год	ежегодно
5.	Подсобный (кухонный рабочий)	1	1 раз в год	ежегодно
6.	Сторож	2	1 раз в год	1 раз в 2 года

Предварительным и периодическим медицинским осмотрам подвергаются все работники учреждения в соответствии с занимаемой должностью.

Профессиональная гигиеническая подготовка для педагогического персонала, обслуживающего персонала - 1 раз в 2 года, для работников пищеблока и помощников воспитателей - 1 раз в год.

№	Наименование работ	Периодичность оказания	Плановое количество человек	Ответственный
1	Профилактический осмотр врача-терапевта	1 раз в год	9	Заведующий, медработник
2	Профилактический осмотр врача отоларинголога	1 раз в год	9	Заведующий, медработник
3	Профилактический осмотр врача-стоматолога	1 раз в год	9	Заведующий, медработник
4	Профилактический осмотр врача психиатра	1 раз в год	9	Заведующий, медработник
5	Профилактический осмотр врача нарколога	1 раз в год	9	Заведующий, медработник
6	Осмотр врача- дерматовенеролога	1 раз в год	9	Заведующий, медработник
7	Профилактический осмотр врача гинеколога	1 раз в год	7	Заведующий, медработник
8	Цитологическое исследование гинекологического мазка	1 раз в год	7	Заведующий, медработник

9	Бактериологический посев	1 раз в год	7	Заведующий, медработник
10	Диагностические лабораторные копрологические исследования на гельминтозы (1 исследование)	1 раз в год	9	Заведующий, медработник
11	Лабораторные исследования на энтеробиоз методом липкой ленты (1 исследование)	1 раз в год	9	Заведующий, медработник
12	Диагностические лабораторные копрологические исследования на протозоозы (1 исследование)	1 раз в год	9	Заведующий, медработник
13	Исследование крови на RW	1 раз в год	9	Заведующий, медработник
14	Мазок на гонорею	1 раз в год	9	Заведующий, медработник
15	Заключение врача-профпатолога	1 раз в год	9	Заведующий, медработник
16	Клинический анализ мочи	1 раз в год	9	Заведующий, медработник
17	Клинический анализ крови	1 раз в год	9	Заведующий, медработник
18	ЭКГ исследование	1 раз в год	9	Заведующий, медработник
19	Биохимический скрининг	1 раз в год	9	Заведующий, медработник
20	Оформление выписки из медицинской карты (паспорт здоровья)	1 раз в год	9	Заведующий, медработник
21	Измерение ВГД	1 раз в год	9	Заведующий, медработник ФАП
22	Маммография	1 раз в 2 года	7	Заведующий, медработник
23	Осмотр врача-невролога	1 раз в год	9	Заведующий, медработник
24	УЗИ органов малого таза	1 раз в год	9	Заведующий, медработник
25	Анкетирование работников в целях сбора анамнеза, определения факторов риска и других патологических состояний и заболеваний, расчет на	1 раз в год	9	Заведующий, медработник
26	Измерение артериального давления на периферических артериях	1 раз в год	9	Заведующий, медработник

27	Определение сердечно-сосудистого риска (для лиц старше 40 лет)	1 раз в год	7	Заведующий, медработник
28	Гигиеническое обучение с аттестацией	По мере необходимости	По мере необходимости	Заведующий,
29	Оформление бланка новой личной медицинской книжки	По мере необходимости	По мере необходимости	Заведующий,

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

1.1. Работа:

№ п/п	Показатель	Профессия	Документ
1	Физическая нагрузка на опорно-двигательный аппарат	Подсобный рабочий по кухне	Положение о проведении специальной оценки условий труда в дошкольном образовательном учреждении от 28.02.2022г
2	Тепловое излучение	Повар	Положение о проведении специальной оценки условий труда в дошкольном образовательном учреждении от 28.02.2022г

1.2. Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	Лицензия 31Л01№0001444 от 02.06.2015г. №6769

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)	ответственные
Санитарное состояние	Кратность: – текущей	СП 2.4.3648-20, СанПиН	Ежедневно (не реже 2 раз)	заведующий

помещений и оборудования	влажной уборки;	2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	в день)	
	– генеральной уборки		Еженедельно	
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21 СанПиН 3.3686-21	2 раза в неделю, (при заполнении 2/3 объема)	Региональный оператор по обращению с ТКО, заведующий хозяйством
	Очистка хозяйственной площадки		2 раза в неделю	
Рабочие растворы дезинфекционных средств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Помощник воспитателя
Дезинсекция	– профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Закрепленные ответственные за помещениями Специализированная организация
	– обследование		2 раза в месяц	
	– уничтожение		По необходимости	
Дератизация	– профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Закрепленные ответственные за помещениями Специализированная организация
	– обследование		Ежемесячно	
	– уничтожение		Весной и осенью, по необходимости	
Освещенность территории и помещений	– состояние осветительных приборов;	СП 2.4.3648-20	1 раз в 3 дня	Заведующий
	- очистка плафонов и оконных стекол		по мере загрязнения	
Микроклимат помещений	– температура воздуха;	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (в течение дня)	Заведующий
	– кратность проветривания;			
	– влажность воздуха (склад пищеблока)		Ежедневно	повар

Шум	– наличие источников шума на территории и в помещениях	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Заведующий
	– условия работы оборудования	План тех. обслуживания	По плану тех. обслуживания	Закрепленные ответственные за помещениями
Песок в песочницах и на игровых площадках	Кратность смены песка	СП 2.4.3648-20	Ежегодно весной	Заведующий воспитатель
	Закрытие песочницы		После каждой прогулки	
Спортивный инвентарь	Кратность протирки		Ежедневно	Помощники воспитателя
Спортивное оборудование	Кратность испытания		В начале учебного года	Заведующий воспитатель
Ковровые покрытия	Кратность очистки / влажной обработки		Ежедневно / не реже 1 раза в месяц	Заведующий
Столы в группах	Кратность промывания		До и после приема пищи	Помощники воспитателя
Игрушки	Кратность мытья		Ежедневно	Помощники воспитателя
Постельное белье, полотенца	Кратность замены		По мере загрязнения, но не реже 1 раз в 7 дней	Помощники воспитателя
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	Заведующий
	– 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	Ежемесячно	сотрудники
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	ответственный за работу в ФГИС
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	– сроки и условия хранения пищевой продукции	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20	Ежедневно	Ответственный по питанию,
	– время смены кипяченой воды		Каждые 3 часа	Ответственный по питанию
	– температура и влажность на складе		Ежедневно	повар
	- температура холодильного оборудования; - ...			
Приготовление пищевой продукции	– соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию

	<p>– поточность технологических процессов</p> <p>– температура готовности блюд;</p> <p>– ...</p>		Каждая партия	Повар
Готовые блюда	<p>– суточная проба;</p> <p>- витаминизация;</p> <p>- дата и время реализации;</p> <p>– ...</p>	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20	Ежедневно	Повар,
			Каждая партия	Ответственный по питанию
Обработка посуды и инвентаря	– содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20	Ежедневно	Повар, помощник воспитателя
	– состояние оборудования, инвентаря и посуды			Повар, помощник воспитателя
	- обработка инвентаря для сырой готовой продукции;			Ответственный по питанию

Контроль обеспечения условий образовательной деятельности				
Мебель и оборудование	Оценка соответствия мебели ростовозрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.364820	2 раза в год, сентябрь, май	воспитатели
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями		Каждая новая партия, 1 раз год	воспитатели
Показатели образовательной деятельности	Режим дня групп		1 раз в неделю	Воспитатели

Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников				
Здоровье	Утренний прием детей, термометрия	СП 2.4.364820	Ежедневно	Воспитатели
	Вакцинация	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	Медработник ФАП
	Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686-21	1 раз в месяц	Воспитатели, медработник ФАП
Профилактика заболеваний	Оздоровление	СП 2.4.364820	Июнь, июль, август	Медработник ФАП
	Проведение ограничительных мероприятий	Программа мероприятий	При решении Роспотребнадзора	Медработник ФАП
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 ФАП
Гигиеническая подготовка работников	Обучение и аттестация работников пищеблока	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежегодно	заведующий
	Обучение и аттестация работников (кроме работников пищеблока)		1 раз в 2 года	

8. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам осуществления производственного контроля

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Ответственный по питанию

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Ответственный по питанию
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	заведующий
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	заведующий
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Повар, помощник воспитателя
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	заведующий
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заведующий йством
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медработник ФАП
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	заведующий
Личные медицинские книжки работников		
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Заведующий
Журнал визуального производственного контроля	По факту	Заведующий
Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний	По факту	Заведующий

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 оборудования	<ul style="list-style-type: none"> • прекращение работы пищеблока; • сокращение рабочего дня; • использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов • Вызов специализированных служб по ремонту
6.	Пожар	<ul style="list-style-type: none"> • вызов пожарной службы; • эвакуация; • приостановление деятельности

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	заведующий
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	заведующий
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Медработник ФАП
7	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	Заведующий
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	заведующий
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Заведующий х
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 Роспотребнадзор	Заведующий

Программу разработали:

Заведующий МДОУ детский сад _____

/Шеховцова О.А./

с.Солоти

Председатель ППО МДОУ
детский сад с.Солоти _____

/Колесникова Т.Н./

<p>выполнения задания в установленном порядке выполнением заводских исследовательских самостоятельно либо с исследованиями и испытаниями Обязательны необходимыми заводскими презентациями</p>	<p>Про графики</p>	<p>ФАП Методологик</p>
<p>2 Контроль за соблюдением сроков технического обучения и в частности Составление списков персонала на контроле</p>	<p>необходимость вагонов и по Евры обучение на</p>	<p>заведующий</p>
<p>4 линии осуществляющих производственных профессиональной подготовки должностных Обязательны проведения специальной</p>	<p>1 раз в 2 лет</p>	<p>заведующий</p>

Прошито, пронумеровано и скреплено печатью

двадцать листов / 20

Заведующий МДОУ детский сад с. Солоти
Валуевского района Белгородской области

Исеховичева О.А. Исеховичева



Заведующий МДОУ детский сад
с. Солоти
Исеховичева О.А.

Исеховичева О.А.
Исеховичева Т.Н.

Роспотребнадзор Ульяновская Прод. д. 10	Заведующий
Ежегодно	Заведующий
Немедленно (в ср. срочности)	Заведующий
Продолжимо	Заведующий
Продолжимо	Заведующий