

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 2 «Колосок»**

Утверждаю:

Заведующий МБДОУ

«Детский сад № 2»

А.Г. Подковыркина



«29» января 2024г

**ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемических (профилактических) мероприятий
при осуществлении образовательной деятельности в Муниципальном бюджетном
дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 2»**

с.Клевакинское

2024 год

1. Паспорт программы

Характеристика объекта

Полное сокращенное наименование: *Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 2 «Колосок» (МБДОУ Детский сад № 2)*

Тип объекта: *образовательная организация*

Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация *I) образовательная: дошкольное образование;*

Юридический фактический адрес: *623744, Свердловская область, Режевской район, село Клевакинское, ул. Чапаева, 13*

Характеристика здания

Тип строения *отдельно стоящее двухэтажное здание с подвальным этажом*

Площадь *1083,7 кв. м*

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

Характеристика инженерных систем

Освещение *естественное и искусственное*

Система вентиляции *естественная, приточно-вытяжная*

Система отопления *централизованная, от котельной*

Система водоснабжения *Холодное водоснабжение*

Система канализации *подключено к сети канализации*

Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляющейся 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»;*
- *TP TC 005/2011 «О безопасности упаковки»;*
- *TP TC 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;*
- *TP TC 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;*
- *TP TC 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;*
- *TP TC 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;*
- *TP TC 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;*
- *TP TC 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;*
- *TP TC 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	общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляющей деятельностью; организация плановых медицинских осмотров работников; организация профессиональной подготовки и аттестации работников; разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений;	
2	Старший воспитатель	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 4/2-а от 09.01.2024
3	Медработник	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 4/2-а от 09.01.2024
4	Заведующий хозяйством	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 4/2-а от 09.01.2024
5	Кладовщик	ведение учетной документации; контроль за качеством и безопасностью поступивших продуктов и продовольственного сырья;	Приказ 4/2-а от 09.01.2024

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.

Основные помещения:

№	Объект (вид) контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
1	Микроклимат	Температура воздуха, кратность обмена воздуха, относительная влажность воздуха	Согласно договора	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	Согласно договора	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	Согласно договора	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 Согласно договора		
				Помещения, где есть	СанПиН 1.2.3685-	

				<p>технологическое оборудование, системы вентиляции (по 1 точке)</p>	21, МР 2.3.6.0233-21	
4	<p>Воздушная среда помещений (аэроионный состав воздуха)</p>	<p>Содержание вредных веществ (фенол, формальдегид, бензол и т.п.)</p>	<p>Согласно договора</p>	<p>Помещения для занятий, кабинеты, помещения для занятий ПЭВМ, спортивный и музыкальный залы (не менее 10% помещений – по 1 пробе)</p>	СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.4.0242-21	<p>Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля</p>
			<p>Согласно договора</p>	<p>Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 пробы)</p>	СанПиН 1.2.3685-21	
5	Песок	<p>Паразитологические исследования (жизнеспособные яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших, ооцисты криптоспоридий), микробиологический и санитарно-химический контроль</p>	<p>Согласно договора</p>	<p>Детские песочницы (2–4 пробы по 200 грамм каждого)</p>	СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 3.3686-21	<p>Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля</p>
6	Контроль санитарного фона	<p>Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)</p>	<p>Согласно договора</p>	<p>Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала (10 смывов)</p>	СанПиН 3.3686-21, МР 2.3.6.0233-21, МР 2.4.0259-21	<p>Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля</p>
		<p>Паразитологические исследования</p>		<p>По 10 смывов: – в игровых уголках: с игрушек, мебели, ковров и</p>		

			<p>дорожек; – спальнях: постельное белье, с пола, батарей, подоконников, штор;</p> <p>– туалетных комнатах: ручки дверей, кранов, наружные поверхности горшков, стульчиков</p> <p><i>По 20 смызов:</i></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>	
		<p>Микробиологичес кие исследования смызов на наличие иерсиниозов</p>	<p>Оборудование, инвентарь в овощехранилищ ах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5–10 смызов)</p>	
7	Питьевая вода	<p>Исследования по химическим и микробиологичес ким показателям</p>	<p><i>Согласно договора</i></p> <p>Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно по 2 пробы)</p>	<p>СанПиН 2.1.3684- 21, СанПиН 1.2.3685- 21, МР 2.3.6.0233- 21, МР 2.4.0259-21</p> <p>Протокол, жур нал инструментал ьных и лабораторных методов производствен ного контроля</p>

8	Пищевая продукция	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Согласно договора	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, МР 2.3.6.0233-21, МР 2.4.0259-21 Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Согласно договора	Рацион питания (1 пробы)	
9	Электрические, магнитные, электромагнитные поля	Напряженность электрического поля, плотность магнитного потока	Согласно договора	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

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	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Воспитатели	6	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Музыкальный работник	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Младший воспитатель	4	1 раз в год	1 раз в год
8	Работники пищеблока	3	1 раз в год	1 раз в год
9	Технический персо- нал	8	1 раз в год	1 раз в 2 года

6. Перечень осуществляемых работ и услуг, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.

6.1. Работа:

№ п/п	Показатель	Профессия	Документ
2	Тепловое излучение	Повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 10.12.2021г.

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	Кратность и качество уборки	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (утром и	Заведующий хозяйством

территории			вечером)	
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)	Медработник, 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 площадки для сбора отходов	Вывоз ТКО и пищевых отходов	СанПиН 2.1.3684-21	При температуре плюс 4 °C и ниже – 1 раз в 3 дня. При температуре плюс 5 °C и выше – ежедневно	Региональный оператор по обращению с ТКО, уборщик территории
	Кратность промывки и дезинфекции контейнеров и контейнерной площадки		При температуре плюс 4 °C и ниже – 1 раз в 20 дней. При температуре плюс 5 °C и выше – 1 раз в 5 дней	уборщик территории
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Медработник, младшие воспитатели, уборщик служебных помещений, повар, кух.работник
Дезинсекция	– профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Заведующий хозяйством, уборщик территории, рабочий по обслуживанию здания
	– обследование		2 раза в месяц	Специализированная организация, уборщик территории
	– уничтожение		По необходимости	
Дератизация	– профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Заведующий хозяйством, уборщик территории, рабочий по обслуживанию здания

	<ul style="list-style-type: none"> – обследование – уничтожение 		<p>Ежемесячно</p> <p>Весной и осенью, по необходимости</p>	Специализированная организация, уборщик территории
Освещенность территории и помещений	<ul style="list-style-type: none"> – наличие и состояние осветительных приборов; – наличие, целостность и тип ламп 	СП 2.4.3648-20	1 раз в 3 дня	Заведующий хозяйством
Микроклимат помещений	<ul style="list-style-type: none"> – температура воздуха; – кратность проветривания; – влажность воздуха (склад пищеблока) 	СП 2.4.3648-20	<p>Ежедневно (в течение дня)</p> <p>Ежедневно</p>	<p>Заведующий хозяйством</p> <p>Кухонный рабочий</p>
Шум	<ul style="list-style-type: none"> – наличие источников шума на территории и в помещениях – условия работы оборудования 	СП 2.4.3648-20	<p>Ежемесячно</p> <p>По необходимости</p>	<p>Заведующий хозяйством</p> <p>Рабочий по обслуживанию здания, спецорганизация (по необходимости)</p>
Песок в песочницах	<ul style="list-style-type: none"> – состояние песка – наличие крышки на песочнице 	СП 2.4.3648-20	После каждой прогулки	Заведующий хозяйством
Входной контроль поступающей продукции и товаров	<ul style="list-style-type: none"> – наличие документов об оценке соответствия (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 (возможность контакта 	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201, СанПиН 3.3686-21	Каждая партия	Кладовщик, заведующий хозяйством

	<i>с дезсредствами и т. д.)</i>			
<i>Загрязняющие воздух вещества</i>	<i>Проверка закупаемой продукции на соответствие предельно допустимым концентрациям вредных веществ</i>	<i>СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201, СанПиН 3.3686-21</i>	<i>Каждая партия</i>	<i>Заведующий хозяйством</i>
	<i>Контроль работы вентиляции</i>		<i>Ежеквартально</i>	<i>Рабочий по обслуживанию здания</i>
<i>Внутренняя отделка помещений</i>	<i>Состояние отделки</i>		<i>По необходимости</i>	<i>Рабочий по обслуживанию здания</i>

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

<i>Закупка и приемка пищевой продукции и сырья</i>	<ul style="list-style-type: none"> <i>– качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья;</i> <i>– условия доставки продукции транспортом;</i> 	<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 продовольственного сырья</i>	<i>– сроки и условия хранения пищевой продукции</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>кладовщик</i>
	<i>– время смены кипяченой воды</i>		<i>Каждые 3 часа</i>	<i>Воспитатель, младший воспитатель</i>
	<i>– температура и влажность на складе</i>		<i>Ежедневно</i>	<i>Кладовщик</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>Медицинский работник</i>
	<i>– поточность технологических процессов</i>		<i>Каждая партия</i>	<i>Повар</i>
	<i>– температура готовности блюд;</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>Повар</i>

Обработка посуды и инвентаря	– содержание действующих веществ в дезинфицирующих средствах в рабочих растворах	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Медработник
	– состояние оборудования, инвентаря и посуды			Медработник, заведующий хозяйством
	– обработка инвентаря для сырой и готовой продукции;			Кухонный работник

Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности

Мебель и оборудование для детей	Оценка соответствия кроватей, столов и стульев ростово-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)	Медработник
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями			Заведующий хозяйством
Показатели организации образовательного процесса	Режим дня групп	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Каждая партия	Старший воспитатель

Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников

Профилактика заболеваний у детей	Утренний осмотр детей, термометрия	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Воспитатели, медработник
	Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686-21	1 раз в месяц	Медработник
	Направление на внутрикожную аллергическую пробу с туберкулином	СанПиН 3.3686-21	Вакцинированных – 1 раз в год, не вакцинированных, больных хроническими	Медработник

	(далее – проба Манту)		заболеваниями – 2 раза в год	
Улучшение здоровья детей	Оздоровление	СП 2.4.3648-20	Июнь, июль, август	Медработник
Ограничение распространения заболеваний среди детей	Проведение ограничительных мероприятий вспышке заболевания: грипп и ОРВИ, коклюш, туберкулез, пневмония, столбняк, дифтерия, корь, краснуха, ветряная оспа и т.п.	СанПиН 3.3686-21, решение Роспотребнадзора	По программе мероприятий	Медработник
	Ограничение контактов воспитанников из разных групп	СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно до 31.12. 2021 года	Старший воспитатель
Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников				
Состояние здоровья работников	Количество работников пищеблока с инфекционн ыми заболевания ми, повреждения ми кожных покровов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	Медработник, заведующий ДОУ
	Медосмотр	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	Предварительный – при трудоустройстве; периодический – ежегодно	Медработник
Профилактика заболеваний	Вакцинация	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от	По национальному календарю профилактических прививок и при наличии решения санврача – по	Медработник

		21.03.2014 № 125н	календарю профилактических прививок по эпидемическим показаниям	
--	--	----------------------	---	--

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	Кладовщик
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Кладовщик
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медработник
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медработник
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Медработник
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медработник
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медработник
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Медработник
Личные медицинские книжки работников		
Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний	По факту	Медработник

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 запаса воды для технических целей;
2.	Возникновение	<ul style="list-style-type: none"> • ежедневно влажная уборка помещений с применением соды,

	заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	<ul style="list-style-type: none"> 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
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	Медработник
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Медработник

6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Медработник
7	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство РФ в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)	Постоянно	Заведующий хозяйством
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Медработник
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Заведующий ,заведующий хозяйством, медработник
10	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно- противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	Заведующий
11	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию ТО Управления Роспотребнадзора	Заведующий

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 520251343390373548250310750880108285629354443772

Владелец Подковыркина Александра Геннадьевна

Действителен с 13.05.2025 по 13.05.2026