

с.Баймашкино - 23

Настоящая Программа регламентирует в 2023 г 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 МБДОУ](https://ohrana-tryda.com/node/4381) «Детский сад «Ромашка», 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](https://ohrana-tryda.com/node/4381) 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**

|  |  |
| --- | --- |
| Характеристикаобъекта | |
| Полное и сокращенное наименование: | Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад «Ромашка» Красночетайского муниципального округа Чувашской Республики .(МБДОУ «Детский сад «Ромашка») |
| Тип объекта: | образовательная организация |
| Виды деятельности, | 1) образовательная:  • дошкольное образование; |
| Юридический адрес: | 429049, ЧР, Красночетайский район, с. Баймашкино ул. Школьная, 145а |
| Фактический адрес: | 429049, ЧР, Красночетайский район, с. Баймашкино ул. Школьная, 145а |
| Характеристика здания | |
| Тип строения | отдельно стоящее одноэтажные 2 здания |
| Площадь | 332, 4 кв. м и 221 кв.м. |
| Оборудование | оборудование для осуществления образовательной деятельности |
| Характеристика инженерных систем | |
| Освещение | естественное и искусственное |
| Система вентиляции | естественная, приточно-вытяжная |
| Система отопления | Газовая, автономная газовая котельная |
| Система водоснабжения | Шахтный колодец |
| Система канализации | Автономная канализация ( выгребные ямы) |

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-Ф3 «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 | * 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; | Распоряжение  от 24. 10 2017г  № 492 |
| 2 | 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  от 14.03.2023г  № 20-к |
| 3 | Медицинский работник (по согласованию) | * 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 07.10.2022г  № 90-к |
| 4 | Заведующий хозяйством (завхоз) | * 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 20.09.2021г  № 94-к |
| 5 | Лицо, ответственное за организацию питания | * контроль организации питания; * отслеживание витаминизации блюд; * ведение учетной документации; | Приказ  От 10.01..2022г  № 33/1 |

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 | Микро-климат | Температу-ра 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 |
| Кратность обмена воздуха |
| Относительная влажность воздуха |
| 2 | Освещен-ность | 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 |
| 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 |
| 4 | Песок в детских песочни-цах | Паразитологические исследова-ния, микробиологический и санитарно- химический контроль | 1 раз в год | 2 пробы из песочниц | СанПиН  1.2.3685-21, СанПиН 3.3686-21 | Протокол |
| 5 | Контроль  санитар ного фона и пищевой продукции | Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования) | 1 раз в год | Игровые уголки – 10 проб (с игрушек, мебели, ковров и дорожек  в спальнях: с постельного белья, с пола, батарей, 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 |
| 6 | Качество  питьевой воды | Микробиологические 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 |
| 7 | Санитарно-бактериологическое исследование пищевой продукции | Микробиологические исследования 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 |
| Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре | 1 раз в год | Рацион питания (2 пробы) |
| Контроль проводимой витаминизации 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 | Заведующий хозяйством | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 4 | Воспитатель, | 4 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 8 | Пом. воспитателя | 2 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 9 | Машинист по стирке | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 12 | Сторож | 4 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 13 | Работники пищеблока | 2 | 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

* 1. Работа:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Показатель | Профессия | Документ |
| 1 | Тепловое излучение | Повар | Отчет о проведении специальной оценки условий труда от \_\_\_.\_\_\_.202\_\_ № \_\_\_\_\_ |

* 1. Деятельность:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  п/п | Деятельность | Документ |
| 1 | Образовательная | от 11.12.2017г. № 4941 |
| 2 | Медицинская | от 17.05.2012г. № ФС-02-01-002251 |

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 выполненияработ, 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:  – текущей влажной уборки; | СП 2.4.3648-20, СанПиН  2.3/2.4.3590  -20, СП  3.1/2.4.3598-20 | | | Ежедневно (не реже 2 раз в день) | Медработник, заведующий хозяйством | |
| – генеральной уборки | Ежемесячно |
| Обращение с ртутьсодержащими лампами и медицинскими отходами | | Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов | Федеральные законы от  21.11.2011 № 323-ФЗ, от  24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН  2.1.3684-21 | | | 1 раз в 3 месяца | Спецорганизация, у которой есть лицензия на вывоз медицинских отходов класса «Д», а также на вывоз отходов 1го класса опасности | |
| 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 | Сторож | |
| Рабочие растворы дезсредств | | Содержание действующих веществ дезинфи-цирующих средств | СанПиН  2.3/2.4.3590  -20, СП  2.4.3648-20 | | | Ежедневно | Медработник | |
| Дезинсекция | | – профилактика | СанПиН 3.3686-21 | | | Ежедневно | Заведующий хозяйством, | |
| – обследование | 2 раза в месяц | Специализированная организация | |
| – уничтожение | По необходи-мости |
|  | |
| Дератизация | – профилактика | | СанПиН 3.3686-21 | | | Ежедневно | Заведующий хозяйством, рабочий по обслуживанию здания |
| – обследование | | Ежемесячно | Специализированная организация |
| – уничтожение | | Весной и осенью, по необходимости |
| Освещенность территории и помещений | – состояние осветительных приборов; | | СП  2.4.3648-20 | | | 1 раз в 3 дня | Заведующий хозяйством |
| - очистка плафонов и оконных стекол | | по мере загрязнения |
| Микроклимат помещений | – температура воздуха; | | СП  2.4.3648-20 | | | Ежедневно (в течение дня) | Медработник |
| – 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 оборудования | | План тех.  обслуживания | | | По плану тех. обслуживания | Рабочий по облуживанию здания,  спецорганизация |
| Песок в песочницах и на игровых площадках | Кратность смены песка | | СП  2.4.3648-20 | | | Ежегодно весной | Воспитатель |
| Закрытие песочницы | | После каждой прогулки |
| Спортинвентарь и маты | Кратность протирки | | Ежедневно | Медработник |
| Спортивное оборудование | Кратность испытания | | В начале учебного года | Медработник |
| Ковровые покрытия | Кратность очистки / влажной обработки | | Ежедневно  / не реже 1 раза в месяц | Заведующий хозяйством |
| Столы в группах | Кратность промывания | | До и после приема пищи | Воспитатель |
| Игрушки | Кратность мытья | | Ежедневно | Воспитатель |
| Постельное белье, полотенца | Кратность замены | | По мере загрязнения, но не реже 1 раз в 7 дней | Машинист по стирке,  Воспитатели |
| 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 хозяйством |
| – соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов | | |
| – соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям | | |
| Внутренняя отделка помещений | Состояние отделки | | | План-график  технического обслужива-ния | Ежеквартально | | Рабочий по обслуживанию здания |
| 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 продовольствен-ного сырья;  - условия доставки продукции транспортом; | | | СанПиН  2.3/2.4.3590  -20 | Каждая партия | | Кухонный работник |
| Хранение пищевой продукции и продовольствен-ного сырья | – сроки и условия хранения пищевой продукции | | | СанПиН  2.3/2.4.3590  -20 | Ежедневно | | Кухонный работник |
| – время смены кипяченой воды | | | Каждые 3 часа | | Ответственный по питанию |
| – температура и влажность на складе | | | Ежедневно | | Кухонный работник |
| - температура холодильного оборудования; | | |
| Приготовление пищевой продукции | – соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам | | | СанПиН  2.3/2.4.3590  -20 | Каждый технологи-ческий цикл | | Ответственный по питанию |
| – поточность технологических процессов | | | Повар |
| – температура  готовности блюд; | | | Каждая партия | |
|  |  |
| Готовые блюда | – суточная проба;  - витаминизация; | | | СанПиН  2.3/2.4.3590  -20 | Ежедневно | | Повар, медработник |
| - дата и время реализации; | | | Каждая партия | | Медработник |
| Обработка посуды и инвентаря | – содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах | | | СанПиН  2.3/2.4.3590  -20 | Ежедневно | | Медработник |
| – состояние оборудования, инвентаря и посуды | | | Медработник, Заведующий хозяйством |
| * 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 | | Медработник |
| Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями | | Каждая партия | | Заведующий хозяйством |
| Показатели образовательной деятельности | Режим дня групп | | 1 раз в неделю | | Воспитатель |
| Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников | | | | | | | |
| Здоровье | Утренний прием детей, термометрия | СП 2.4.364820 | | Ежедневно | | Воспитатели, медработник | |
| Вакцинация | Федеральный закон от 17.09.1998 №  157-ФЗ | | В соответствии с национальным календарем профилактиче ских прививок | | Медработник | |
| Осмотр воспитанников на педикулез | СП 2.4.3648-  20, СанПиН 3.3686-21 | | 1 раз в месяц | | Медработник | |
| Профилактика заболеваний | Оздоровление | СП 2.4.364820 | | Июнь, июль, август | | Медработник | |
| Проведение ограничительных мероприятий | Программа мероприятий | | При решении Роспотребнадз ора | | Медработник | |
| 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 | |
| Гигиеническая подготовка работников | Обучение и аттестация работников пищеблока | СП 2.4.3648-  20, СанПиН  2.3/2.4.3590-  12 | | Ежегодно | | Медработник | |
| 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

Источник: https://ohrana-tryda.com/node/4381

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 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 | Медработник |
| Ведомость контроля за рационом питания | Ежедневно | Медработник |
| График смены кипяченой воды | Не реже 1 раза каждые 3 часа | Ответственный по питанию |
| Журнал учета инфекционных заболеваний детей | По факту | Медработник |
| Журнал аварийных ситуаций | По факту | Заведующий хозяйством |
| Журнал осмотра воспитанников на педикулез | Ежемесячно | Медработник |
| Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения | По факту | Медработник |
| Личные медицинские книжки работников |
| Журнал регистрации результатов производственного контроля | По факту | Заведующий хозяйством, работник 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 | * прекращение работы пищеблока; * сокращение рабочего дня; * организация подвоза воды для технических целей; |
| 2. | Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев | * 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 | * введение карантина; * реализация мероприятий по профилактике заболеваний |
| 4. | Авария на сетях водопровода,  канализации, отопления, электроэнергии | * приостановление деятельности до ликвидации аварии; * вызов специализированных служб |
| 5. | Неисправная работа холодильного оборудования | * прекращение работы пищеблока; * сокращение рабочего дня; * использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов |
| 6. | Пожар | * 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 Источник: https://ohrana-tryda.com/node/4381

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№**  **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 |
| 8 | Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте | Постоянно | Медработник |
| 9 | Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм | Немедленно (при выявлении) | Заведующий хозяйством |
| 10 | Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами | Ежегодно | Заведующий ДОУ |
| 11 | Представление информации о результатах производственного контроля | По требованию ТО  Управления Роспотребнадзор | Заведующий ДОУ |

Программу разработали:

Заведующий А.И.Тверсков

Заведующий хозяйством О.И.Данилова

Медицинская сестра О.В.Ятманова

Ответственный по питанию О. Ю.Сергеева

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |