

**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 общеразвивающего вида № 97» городского округа Самара**

1. Паспорт программы

Характеристика объекта

Полное и сокращенное наименование:	муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад общеразвивающего вида № 97» г.о. Самара (МБДОУ «Детский сад № 97» г.о. Самара)
Тип объекта:	дошкольная образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	1) образовательная: <ul style="list-style-type: none">• дошкольное образование;• дополнительное образование детей и взрослых; 2) медицинская: <ul style="list-style-type: none">• 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.
Юридический адрес:	443082, г. Самара, ул. Пензенская, дом 18
Фактический адрес:	443082, г. Самара, ул. Пензенская, дом 18 443030, г. Самара, ул. Пролетарская, д. 8

Характеристика здания

Тип строения	отдельно стоящее 2-х этажное здание с подвальным этажом (1 корпус); отдельно стоящее 2-х этажное здание без подвального этажа (2 корпус)
Площадь	2408,2 кв. м.; 1436 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 городской сети
Система водоснабжения	горячая и холодая, централизованные
Система канализации	подключено к городской сети канализации

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»;*
- *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»;*
- *СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;*
- *СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»;*
- *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 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;*
- *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 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н от 31.12.2020 «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;*
- *Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;*

3. Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

№ п/п	Должность	Функции	Распорядительный акт о возложении функций
1	Заведующий	<ul style="list-style-type: none"> – общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью; – организация плановых медицинских осмотров работников; – организация профессиональной подготовки и аттестации работников; – разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений; 	<p>Распоряжение от 23.04.2019 № 1973</p>
2	Заместитель по АМР, Старший воспитатель	<ul style="list-style-type: none"> – контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми; – исполнение мер по устранению выявленных нарушений; 	<p>Приказ № ____ от _____</p>
3	Медработник	<ul style="list-style-type: none"> – 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; – контроль организации питания; – отслеживание витаминизации блюд; – ведение учетной документации; 	<p>Приказ № ____ от _____</p>
4	Заместитель заведующего по АХЧ	<ul style="list-style-type: none"> – контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории; – организация лабораторно-инструментальных исследований; – ведение учетной документации; – разработка мер по устранению выявленных нарушений; – контроль охраны окружающей среды; 	<p>Приказ № ____ от _____</p>

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 2.4.3648-20, 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 4.3.2812-10.4.3	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 закупке новой мебели, после ремонтных работ	Помещения (1 проба)	СанПиН 1.2.3685-21, МУ 2.2.5.2810-10.2.2.5	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Аммиак, азота оксид, озон – при светокопировании; азота оксид, водород	1 раз в год	Помещения с оргтехникoй и кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба)		

		<i>селенистый, стирол, озон, эпихлоргидрин – при электрографии</i>				
5	<i>Песок в детских песочницах</i>	<i>Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химический контроль</i>	<i>1 раз в квартал</i>	<i>2–4 пробы из песочниц</i>	<i>СанПиН 3.2.3215-14</i>	<i>Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля</i>
6	<i>Контроль санитарного фона и пищевой продукции</i>	<i>Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования)</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>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)</i>	<i>СанПиН 3.2.3215-14</i>	<i>Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля</i>
				<i>Пищевые блочки – 5-10 смывов (с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; в столовых: с посуды, клеенок, скатертей, столов)</i>		
		<i>Смывы иерсинии</i>	<i>2 раза в год – перед доставкой овощей и через 2–3 недели после</i>	<i>Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5 - 10</i>	<i>СП .1.7.2615-10, МУ 3.1.1.2438-09</i>	

			<i>доставки</i>	<i>смывов)</i>		
7	<i>Исследования питьевой воды</i>	<i>Микробиологические исследования</i>	<i>4 раза в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения</i>	<i>Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (2 пробы)</i>	<i>СанПиН 1.2.3685-21</i>	<i>Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля</i>
8	<i>Исследования пищевой продукции</i>	<i>Микробиологические исследования проб готовых блюд</i>	<i>2 раза в год</i>	<i>Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2 - 3 блюда исследуемого приема пищи)</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ТР ТС 021/2011</i>	<i>Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля</i>
		<i>Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>Рацион питания (2 пробы)</i>		
		<i>Контроль проводимой витаминизации блюд</i>	<i>2 раза в год</i>	<i>Третьи блюда (1 проба)</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>Заместитель заведующего по ВМП</i>	<i>1</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
3	<i>Заместитель заведующего по АХЧ</i>	<i>2</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
4	<i>Методист/старший</i>	<i>1</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>

	<i>воспитатель</i>			
5	<i>Бухгалтер</i>	2	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 год</i>
	<i>Специалист по охране труда</i>	1	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
6	<i>Воспитатель</i>	28	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
4	<i>Музыкальный работник</i>	2	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
5	<i>Инструктор по физической культуре</i>	3	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
6	<i>Учитель-логопед</i>	2	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
7	<i>Помощник воспитателя</i>	16	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в год</i>
8	<i>Работники пищеблока</i>	4	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в год</i>
9	<i>Технический персонал</i>	10	<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	<i>Физическая нагрузка на опорно-двигательный аппарат</i>	<i>Подсобный рабочий</i>	<i>Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 19.04.2017 №</i>
2	<i>Тепловое излучение</i>	<i>Повар</i>	<i>Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 19.04.2017 №</i>

6.2. Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1	<i>Образовательная</i>	<i>от 01.04.2016 № 6669</i>
2	<i>Медицинская</i>	<i>от 03.06.2016 № ЛО-63-01-003728</i>

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				
<i>Санитарное состояние территории</i>	<i>Кратность и качество уборки</i>	<i>СП 2.4.3648-20</i>	<i>Ежедневно (утром и вечером)</i>	<i>Заместитель заведующего по АХЧ</i>
<i>Санитарное состояние помещений и оборудования</i>	<i>Кратность и качество:</i>	<i>СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20</i>	<i>Ежедневно (в течение дня)</i>	<i>Медработник, заместитель заведующего по АХЧ</i>
	<i>– текущей уборки;</i>		<i>Ежемесячно, до 31 декабря 2022 года – еженедельно</i>	
<i>Обращение с ртутьсодержащими лампами и медицинскими отходами</i>	<i>Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов</i>	<i>Федеральные законы от 21.11.2011 № 323-ФЗ, от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21</i>	<i>1 раз в три месяца</i>	<i>Спецорганизация, у которой есть лицензия на вывоз медицинских отходов класса Д, а также на вывоз отходов I класса опасности</i>
<i>Санитарное состояние хозяйственной площадки</i>	<i>Вывоз ТКО и пищевых отходов</i>	<i>Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21</i>	<i>2 раза в неделю</i>	<i>Региональный оператор по обращению с ТКО, заместитель заведующего по АХЧ</i>
	<i>Очистка хозяйственной площадки</i>	<i>СанПиН 3.5.2.3472-17</i>	<i>2 раза в неделю</i>	<i>Дворник</i>
<i>Рабочие растворы дезинфекции</i>	<i>Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Медработник</i>
<i>Дезинсекция</i>	<i>– профилактика</i>	<i>СанПиН 3.5.2.3472-17</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Заместитель заведующего по АХЧ, рабочий по обслуж. здания</i>
	<i>– обследование</i>		<i>2 раз в месяц</i>	<i>Специализированная организация</i>
	<i>– уничтожение</i>		<i>По необход-ти</i>	

<i>Дератизация</i>	– профилактика	<i>СП 3.5.3.3223-14</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Заместитель заведующего по АХЧ, рабочий по обслуживанию здания</i>
	– обследование		<i>Ежемесячно</i>	<i>Специализированная организация</i>
	– уничтожение		<i>Весной и осенью, по необходимости</i>	
<i>Освещенность территории и помещений</i>	– наличие и состояние осветительных приборов;	<i>СП 2.4.3648-20</i>	<i>1 раз в 3 дня</i>	<i>Заместитель заведующего по АХЧ</i>
	– наличие, целостность и тип ламп			
<i>Микроклимат помещений</i>	– температура воздуха;	<i>СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Ежедневно (в течение дня)</i>	<i>Заместитель заведующего по АХЧ</i>
	– кратность проветривания;			
	– влажность воздуха (склад пищеблока)		<i>Ежедневно</i>	<i>Кухонный рабочий</i>
<i>Шум</i>	– наличие источников шума на территории и в помещениях	<i>СП 2.4.3648-20</i>	<i>Ежемесячно</i>	<i>Заместитель заведующего по АХЧ</i>
	– условия работы оборудования	<i>План технического обслуживания</i>	<i>По плану техобслуживания</i>	<i>Рабочий по обслуживанию здания, спецорганизация (по необходимости)</i>
<i>Песок в песочницах</i>	– состояние песка;	<i>СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21</i>	<i>После каждой прогулки</i>	<i>Старший воспитатель</i>
	– наличие крышки на песочнице			
<i>Входной контроль поступающей продукции и товаров</i>	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат);	<i>СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201</i>	<i>Каждая партия</i>	<i>Заместитель заведующего по АХЧ</i>
	– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.);			
	– соответствие товара			

	<i>гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих воздух веществ, возможность контакта с дезсредствами и т.д.)</i>			
<i>Внутренняя отделка помещений</i>	<i>Состояние отделки</i>	<i>План-график технического обслуживания</i>	<i>Ежеквартально</i>	<i>Рабочий по обслуживанию здания</i>

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"> – качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья; – условия доставки продукции транспортом; – ... 	<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>	– 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 кипяченной воды;		<i>Каждые три часа</i>	<i>Ответственный по питанию</i>
	– температура и влажность на складе;		<i>Ежедневно</i>	<i>Кладовщик</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>
	– точность технологических процессов;			
	– температура готовности блюд;		<i>Каждая партия</i>	<i>Повар</i>
– ...				

Готовые блюда	– суточная проба;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно от каждой партии	Повар
	– дата и время реализации готовых блюд;		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	Медработник
	– состояние оборудования, инвентаря и посуды			Медработник, заместитель заведующего по АХЧ
	– обработка инвентаря для сырой готовой продукции;			Ответственный по питанию
Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности				
Мебель и оборудование	Оценка соответствия мебели ростовозрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.3648-20	2 раз в год, сентябрь, май	Медработник
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20	Каждая партия	Заместитель заведующего по АХЧ
Показатели образовательного процесса	Режим дня групп	СП 2.4.3648-20	1 раз в неделю	Старший воспитатель
Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников				
Здоровье	Утренний прием детей, термометрия	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Воспитатели, медработник
	Вакцинация	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ	В соответ-и с национальным календарем профилактических прививок	Медработник
	Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.2.3215-14	1 раз в месяц	Медработник
Профилактика заболеваний	Оздоровление	СП 2.4.3648-20	Июнь, июль, август	Медработник
	Проведение ограничительных мероприятий	Программа мероприятий	При решении Роспотребнадзора	Медработник

Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников				
<i>Состояние здоровья работников пищеблока</i>	<i>Количество работников 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>Медработник</i>
<i>Гигиеническая подготовка работников</i>	<i>Обучение и аттестация работников пищеблока</i>	<i>СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Ежегодно</i>	<i>Медработник</i>
	<i>Обучение и аттестация работников (кроме работников пищеблока)</i>		<i>Один раз в два года</i>	

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

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
<i>Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Ответственный по питанию</i>
<i>Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Кладовщик</i>
<i>Гигиенический журнал (сотрудники)</i>	<i>Ежедневно перед началом рабочей смены работников</i>	<i>Медработник</i>
<i>Ведомость контроля за рационом питания</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Медработник</i>
<i>График смены кипяченой воды</i>	<i>Не реже 1 раза каждые 3 часа</i>	<i>Ответственный по питанию</i>
<i>Журнал учета инфекционных заболеваний детей</i>	<i>По факту</i>	<i>Медработник</i>
<i>Журнал аварийных ситуаций</i>	<i>По факту</i>	<i>Заместитель заведующего по АХЧ</i>
<i>Журнал осмотра воспитанников на педикулез</i>	<i>Ежемесячно</i>	<i>Медработник</i>
<i>Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения</i>	<i>По факту</i>	<i>Медработник</i>
<i>Личные медицинские книжки работников</i>		
<i>Журнал регистрации результатов производственного контроля</i>	<i>По факту</i>	<i>Заместитель заведующего по АХЧ, работник по техническому обслуживанию и т.д.</i>

<i>Журнал визуального осмотра</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, медработник и т.д.</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

№п/п	Ситуация	Действия
1.	<i>Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов</i>	<ul style="list-style-type: none"> • прекращение работы пищеблока; • сокращение рабочего дня; • организация подвоза воды для технических целей; • обеспечение запаса бутилированной минеральной воды
2.	<i>Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев</i>	<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.	<i>Возникновение эпидемии сальмонеллез, вирусный гепатит В, С – 3 случая и более; ветряная оспа, грипп и др. – 5 и более случаев</i>	<ul style="list-style-type: none"> • введение карантина; • реализация мероприятий по профилактике заболеваний
4.	<i>Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии</i>	<ul style="list-style-type: none"> • приостановление деятельности до ликвидации аварии; • вызов специализированных служб
5.	<i>Неисправная работа холодильного оборудования</i>	<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.	<i>Пожар</i>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>вызов пожарной службы;</i> • <i>эвакуация;</i> • <i>приостановление деятельности</i>
----	--------------	---

10. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

№ п/п	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	<i>Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля</i>	<i>При создании детского сада и по необходимости</i>	<i>Заведующий</i>
2	<i>Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля</i>	<i>При формировании штата и по необходимости</i>	<i>Заведующий</i>
3	<i>Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля</i>	<i>При формировании штата и по необходимости</i>	<i>Заведующий</i>
4	<i>Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль</i>	<i>1 раз в 5 лет</i>	<i>Медработник</i>
5	<i>Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации</i>	<i>При приеме на работу и по необходимости</i>	<i>Медработник</i>
6	<i>Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке</i>	<i>По графику</i>	<i>Медработник</i>
7	<i>Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство Российской Федерации 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>
8	<i>Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте</i>	<i>Постоянно</i>	<i>Медработник</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</i>	<i>Ежегодно</i>	<i>Заведующий</i>

	<i>плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами</i>		
11	<i>Представление информации о результатах производственного контроля</i>	<i>По требованию ТО Управления Роспотребнадзора</i>	<i>Заведующий</i>