

**Муниципальное дошкольное образовательное бюджетное
учреждение детский сад № 18 «Колосок» станицы Прочноокопской
муниципального образования Новокубанский район
Краснодарский край, Новокубанский район, ст.Прочноокопская, ул.Ленина 144.**

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МДОБУ № 18
 Е.Н.Глебова
Приказ 69/ОД от 30.12.2020г.



**ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
при осуществлении образовательной деятельности
в муниципальном дошкольном образовательном бюджетном учреждении
детском саду № 18 «Колосок» ст.Прочноокопской муниципального
образования Новокубанский район**

**ст.Прочноокопская, Новокубанский район
2020 год**

Паспорт объекта

Характеристика объекта	
Полное наименование	Муниципальное дошкольное образовательное бюджетное учреждение детский сад № 18 «Колосок» станицы Прочноокопской муниципального образования
Сокращенное наименование	Новокубанский район МДОБУ № 18
Тип объекта	Образовательное учреждение
Виды деятельности, которые осуществляет учреждение	1. ОКВЭД 85.11 - образование дошкольное. 2. ОКВЭД 88.91 - предоставление услуг по дневному уходу за детьми. 3. Дополнительное образование детей и взрослых. 4. Медицинская деятельность (сестринское дело в педиатрии, вакцинации (проведение профилактических прививок).
Юридический адрес	352235, Российская Федерация, Краснодарский край, Новокубанский район, станица Прочноокопская, ул.Ленина 144
Фактический адрес	352235, Российская Федерация, Краснодарский край, Новокубанский район, станица Прочноокопская, ул.Ленина 144
Характеристика здания	
Тип строения	отдельно стоящее 2-х этажное здание
Площадь	1284 кв.м.
Оборудование для образовательной деятельности	оборудование офисное: компьютеры (4), ноутбуки (6 шт.), сканер (6), принтер (10), оборудование для проведения образовательной деятельности, музыкальный центр (1 шт.), мультимедийная установка, электронное пианино, микрофоны ручные, колонка усилитель.
Оборудование для организации питания	Технологическое оборудование для хранения продуктов и приготовления пищи для детей: холодильные камеры (6 шт.), морозильная камера (2 шт.), мясорубка (2 шт.), протирочная машина, жарочный шкаф (1 шт.), печи электрические (6 мармитов), весы (3 шт.), холодильник для хранения проб (1 шт.).
Оборудование для организации медицинской деятельности	Весы медицинские (1 шт.), ростомер (1 шт.), облучатель-рециркулятор (8 шт.), холодильник (1 шт.), стетоскоп (1 шт.), прибор для измерения давления (детский) (1шт.), термометр бесконтактный (3 шт.), посиндромная укладка (кровотечение, аллергия).
Характеристика инженерных систем	

Система освещения	Естественное и искусственное (люминесцентное, светодиодное)
Система отопления	Централизованная (МУП «Тепловое хозяйство»)
Система водоснабжения	Централизованная (МУП «Прочный Окоп»)
Система канализации	Централизованная (СЕПТИК)
Система вентиляции	Естественная, приточно-вытяжная

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»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»;
- СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, помещениях жилых и общественных зданиях и на территории жилой застройки»;
- СН 2.2.4/2.1.8.566-96 «Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий»;
- СП 52.13330.2016 «Свод правил. Естественное и искусственное освещение. Актуализированная редакция СНиП 23-05-95*»;
- СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Проектирование, строительство, реконструкция и эксплуатация предприятий, планировка и застройка населенных пунктов. Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий. Санитарные правила и нормы»;
- СанПиН 2.1.6.1032-01 «Гигиенические требования к обеспечению

качества атмосферного воздуха населенных мест»;

- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;

- 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»;

- СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза. Санитарно-эпидемиологические правила»;

- 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»;

- СП 3.5.3.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;

- МУ 3.1.1.2438-09 «Профилактика инфекционных болезней. Кишечные инфекции. Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза. Методические указания»;

- 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 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;

- СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»;

- СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии»;

- СП 3.1.2.3113-13 «Профилактика столбняка»;

- СП 3.1.2.952-11 «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита»;

- СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»;

- СП 3.1.3.2352-08 «Профилактика клещевого вирусного энцефалита»;

- СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;

- СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на

территории Российской Федерации»;

- Приказ Минздравсоцразвития от 12.04.2011 № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»;

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

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

№ п/п	Должность	Функции	Распорядительный акт о возложении функций
1	Заведующий Е.Н.Глебова	- 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.	Приказ от 01.06.2018г. № 12Л/С
2	Старший воспитатель М.В.Юрченко	- контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в для работы с детьми; - исполнение мер по устранению выявленных нарушений.	Приказ от 01.09.2017г. № 132/Л

3	<p>Старшая медицинская сестра А.А.Чилингарян</p>	<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; - соблюдение санитарных требований сотрудниками ДОУ; - контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации питания сотрудниками ДОУ; - контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к технологии приготовления пищи для детей; - контроль за соблюдением выполнения натуральных норм питания, соблюдения примерного десятидневного дневного меню, качества продуктов; - ведение учетной документации. 	<p>Приказ от 12.05.2017г. № 54/Л</p>
4	<p>Заместитель заведующего по АХР</p>	<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; - своевременное заключение договоров с поставщиками для эффективной работы учреждения 	<p>Приказ от 17.08.2018г. № 130/Л</p>
	<p><...></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 и рабочие места (по 1 точке)	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.2.4.54 8-96, МУК 4.3.2756-10	Протокол
		Кратность обмена воздуха				
		Относительная влажность воздуха				
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб в темное время суток	Рабочие места (по 1 точке)	СП 52.13330.20 16, СанПиН 2.2.1/2.1.1.1 27 803, МУК 4.3.28 12-10.4.3	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)	СН 2.2.4/2.1.8.5 62-96, ГОСТ 23337-2014	Протокол
4	Аэроионный состав воздуха	Химические вещества: фенол, формальдегид, бензол	1 раз год и внепланово при закупке новой мебели, после ремонтных работ	Помещения (1 проба)	МУ 2.2.5.281010 .2.2.5	Протокол
		Аммиак, азота оксид, озон – при светокопировании; азота	1 раз в год	Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной	МУ 2.2.5.2810-10. 2.2.5	Протокол

		оксид, водород селенистый, стирол, озон, эпихлоргидрин – при электрографии		вентиляцией (1 проба)		
5	Песок на игровых площадках	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз в теплый период	2-4 пробы из песочниц	СанПиН 3.2.3215-14	Протокол
6	Контроль санитарного фона	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 3.2.3215-14	Протокол

7	Качество питьевой воды	Микробиологические исследования	2 раза в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (2 пробы)	СанПиН 2.1.4.1074-01	Протокол
8	Санитарно-бактериологическое исследование пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд	1 раз в год	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	Протокол
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (2 пробы)		
		Контроль проводимой витаминизации и блюд	1 раз в год	Третьи блюда (1 проба)		
<...>						

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

№ п/п	Должность	Количество человек	Кратность	
			Периодический и внеочередной медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года

2	Заместитель заведующего по АХР	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Старший воспитатель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Педагог психолог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Учитель-логопед	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Воспитатели	16	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Музыкальный руководитель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	Инструктор по физической культуре	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
9	Старшая медицинская сестра	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
10	Делопроизводитель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
11	Младший воспитатель	6	1 раз в год	1 раз в 2 года
12	Работники пищеблока	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
13	Обслуживающий персонал	3	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,

6.1. Работа:

№ пп	Показатель	Должность	Документ
1	Тяжесть трудового процесса Параметры микроклимата	Повар	Карта СОУТ № 8959.023
2	Тяжесть трудового процесса Рабочее место отнесено к оптимальным и допустимым условиям труда по вредным (опасным) факторам.	Кухонный рабочий	Карта СОУТ № 8959.024
3	Система искусственного освещения, сенсорная нагрузка на центральную нервную систему и органы чувств работника.	Делопроизводитель	Карта СОУТ № 8959.012

	Рабочее место отнесено к оптимальным и допустимым условиям труда по вредным (опасным) факторам.		
4	Система искусственного освещения, сенсорная нагрузка на центральную нервную систему и органы чувств работника. Рабочее место отнесено к оптимальным и допустимым условиям труда по вредным (опасным) факторам.	Машинист по стирке и ремонту специальной одежды	Карта СОУТ № 8959.022
5	Система искусственного освещения, сенсорная нагрузка на центральную нервную систему и органы чувств работника. Рабочее место отнесено к оптимальным и допустимым условиям труда по вредным (опасным) факторам.	Заместитель заведующего по АХР	Карта СОУТ № 8959.002
6	Физическая нагрузка на опорно-двигательный аппарат и функциональные системы организма работника, дез. средства. Рабочее место отнесено к оптимальным и допустимым условиям труда по вредным (опасным) факторам.	Младший воспитатель	Карта СОУТ № 8959.014А
7	Система искусственного освещения, сенсорная нагрузка на центральную нервную систему и органы чувств работника. Рабочее место отнесено к оптимальным и допустимым условиям труда по вредным (опасным) факторам.	Учитель-логопед	Карта СОУТ № 8959.007
8	Физическая нагрузка на опорно-двигательный аппарат и функциональные системы организма работника. Рабочее место отнесено к оптимальным и допустимым условиям труда по вредным	Инструктор по физической культуре	Карта СОУТ № 8959.008

	(опасным) факторам.		
9	Система искусственного освещения, сенсорная нагрузка на центральную нервную систему и органы чувств работника. Рабочее место отнесено к оптимальным и допустимым условиям труда по вредным (опасным) факторам	Заведующий МДОБУ № 18	Карта СОУТ № 8959.001
10	Физическая нагрузка на опорно-двигательный аппарат и функциональные системы организма работника, дез. средства. Рабочее место отнесено к оптимальным и допустимым условиям труда по вредным (опасным) факторам.	Уборщик служебных и производственных помещений	Карта СОУТ № 8959.011
11	Физическая нагрузка на опорно-двигательный аппарат и функциональные системы организма работника. Рабочее место отнесено к оптимальным и допустимым условиям труда по вредным (опасным) факторам.	Дворник	Карта СОУТ № 8959.010
12	Система искусственного освещения, сенсорная нагрузка на центральную нервную систему и органы чувств работника. Рабочее место отнесено к оптимальным и допустимым условиям труда по вредным (опасным) факторам.	Старший воспитатель	Карта СОУТ № 8959.003
13	Система искусственного освещения, сенсорная нагрузка на центральную нервную систему и органы чувств работника. Рабочее место отнесено к оптимальным и допустимым условиям труда по вредным (опасным) факторам:	Педагог-психолог	Карта СОУТ № 8959.006
14	Система искусственного освещения, сенсорная	Музыкальный руководитель	Карта СОУТ № 8959.004

	нагрузка на центральную нервную систему и органы чувств работника. Рабочее место отнесено к оптимальным и допустимым условиям труда по вредным (опасным) факторам.		
15	Система искусственного освещения, сенсорная нагрузка на центральную нервную систему и органы чувств работника. Рабочее место отнесено к оптимальным и допустимым условиям труда по вредным (опасным) факторам.	Воспитатель	Карта СОУТ № 8959.005
16	Система искусственного освещения, сенсорная нагрузка на центральную нервную систему и органы чувств работника. Рабочее место отнесено к оптимальным и допустимым условиям труда по вредным (опасным) факторам.	Кастелянша	Карта СОУТ № 8959.021
17	Система искусственного освещения, сенсорная нагрузка на центральную нервную систему и органы чувств работника. Рабочее место отнесено к оптимальным и допустимым условиям труда по вредным (опасным) факторам.	Старшая медицинская сестра	Карта СОУТ № 8959.009
18	Система искусственного освещения, сенсорная нагрузка на центральную нервную систему и органы чувств работника. Рабочее место отнесено к оптимальным и допустимым условиям труда по вредным (опасным) факторам.	Контрактный управляющий	Карта СОУТ № 8959.013

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	Основание	Срок	Ответственный
Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории			
Уборка территории	СП 2.4.3648-20	Ежедневно: утром и вечером	Старшая медицинская сестра
Освещенность территории	СП 2.4.3648-20	Еженедельно	Заместитель заведующего по АХР
Температура воздуха и кратность проветривания	СП 2.4.3648-20, График проветриваний	Постоянно	Старшая медицинская сестра
Состояние отделки стен, полов в помещениях, коридорах, санузлах	План-график технического обслуживания	Ежеквартально	Заместитель заведующего по АХР
Состояние осветительных приборов	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Заместитель заведующего по АХР
Кратность и качество: – текущей уборки помещений; – генеральной уборки помещений	СП 2.4.3648 20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Еженедельно Ежемесячно	Старшие медицинские сестры
Состояние оборудования, инвентаря и посуды пищеблока, прачечной	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежемесячно	Заместитель заведующего по АХР
Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХР
Состояние мягкого инвентаря, кратность смены	СП 2.4.3648 20,	Еженедельно	Заместитель заведующего по АХР
Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления			
Приемка пищевой продукции и сырья: – качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья; – условия доставки продукции транспортом;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Рабочий лист ХАССП	Каждая партия	Старшая медицинская сестра, заместитель заведующего по АХР
Хранение пищевой продукции	СанПиН	Ежедневно	Старшая

и продовольственного сырья; – сроки и условия хранения пищевой продукции;	2.3/2.4.3590-20 Рабочий лист ХАССП		медицинская сестра
– время смены кипяченой воды;		Каждые три часа	Ответственный по питанию
– температура и влажность на складе;		Ежедневно	Старшая медицинская сестра
– температура холодильного оборудования;			
Приготовление пищевой продукции: – соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 рабочий лист ХАССП	Каждый технологический цикл	Старшая медицинская сестра
– поточность технологических процессов;			Повар
– температура готовности блюд;		Каждая партия	
Готовые блюда: - суточная проба;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно от каждой партии	Старшая медицинская сестра
– дата и время реализации готовых блюд		Каждая партия	Старшая медицинская сестра
Обработка посуды и инвентаря: – содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Старшая медицинская сестра
– обработка инвентаря для сырой готовой продукции;			Ответственный по питанию
Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности			
Гигиеническая оценка соответствия мебели росто- возрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.3648-20	2 раз в год, сентябрь, май	Старшая медицинская сестра
Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Старшая медицинская сестра
Соблюдение использования технических средств обучения	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Старший воспитатель
Режим дня групп	СП 2.4.3648-20	1 раз в неделю	Старший воспитатель

Режим двигательной активности	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Инструктор по физической культуре
Режим непосредственной образовательной деятельности	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Старший воспитатель
Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников			
Проведение и контроль эффективности закаливающих процедур	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Медработник
Контроль за утренним приемом детей	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Воспитатели, медработник
Вакцинация	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ	В соответствии 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
Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине	Программа мероприятий	По необходимости	Медработник
Плановые осмотры	СП 2.4.3648-20	По графику	Медработник
Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья обучения работников			
Состояние работников (количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Медработник
Контроль охраны окружающей среды			
Санитарное состояние хозяйственной зоны: своевременная очистка контейнеров, хозяйственной площадки, вывоз ТКО	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ	1 раза в неделю	Уборщик, специализированная организация
Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов		по мере необходимости	Специализированная организация, у которой есть лицензия

Дезинфекция	СП 3.5.1378-03	По необходимости	Уборщики
Дезинсекция	СанПиН 3.5.2.3472-17	Профилактика – ежедневно; Организационные меры – 1 раз в 2 месяца; Уничтожение – по необходимости	Заместитель заведующего по АХР, специалист по техническому обслуживанию, специ ализированная организация
Дератизация	СП 3.5.3.3223- 14	Профилактика – ежедневно,; Организационные меры – 1 раз в 2 месяца; Уничтожение – по необходимости	Заместитель заведующего по АХР, специалист по техническому обслуживанию, специ ализированная организация

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	Медработник
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Медработник
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 аварийных ситуаций	По факту	Заместитель заведующего по АХР
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	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХР, работник по техническому обслуживанию
Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний	По факту	Заместитель заведующего по АХР

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 сальмонеллез, вирусный гепатит В, С – 3 случая и более; ветряная оспа, грипп 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

№ пп	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 Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия,	Постоянно	Заместитель заведующего по АХР

	государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)		
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Медработник
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Заместитель заведующего по АХР
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

Программу разработали:

Заместитель заведующего по АХР	Матюха Е.В.	
Старший воспитатель	Юрченко М.В.	
Старшая медицинская сестра	Чилингарян А.А.	
Повар	Мисюра З.В.	
Инструктор по физической культуре	Шевякина В.Р.	