

**муниципальное дошкольное образовательное бюджетное учреждение  
детский сад № 7 «Ласточка» станицы Прочноокопской  
муниципального образования Новокубанский район**

**(МДОБУ № 7)**

**УТВЕРЖДАЮ**

Заведующий МДОБУ № 7

М.П.Суслова

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.

Приказ № 61/Д от 10.01.2022 г.

**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 № 7 «Ласточка» станицы Прочноокопской  
муниципального образования Новокубанский район**

**станция Прочноокопская 2022 год**

## 1. Паспорт объекта

### Характеристика объекта

Полное и сокращенное наименование:	муниципальное дошкольное образовательное бюджетное учреждение детский сад № 7 «Ласточка» станицы Прочноокопской муниципального образования Новокубанский район (МДОБУ № 7)
Тип объекта:	образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	1) образовательная: <ul style="list-style-type: none"><li>дошкольное образование;</li><li>дополнительное образование детей и взрослых;</li></ul> 2) медицинская: <ul style="list-style-type: none"><li>по оказанию первичной доврачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях сестринскому делу в педиатрии.</li></ul>
Юридический адрес:	352235, Российская Федерация, Краснодарский край, Новокубанский район, станица Прочноокопская, улица Ленина, дом 137
Фактический адрес:	352235, Российская Федерация, Краснодарский край, Новокубанский район, станица Прочноокопская, улица Ленина, дом 137
<b>Характеристика здания</b>	
Тип строения	отдельно стоящее одно этажное здание
Площадь	1 184,00 кв. м.
Оборудование офисное	компьютер - 1, сканер - 2, принтер - 1, ноутбуки – 4 оборудование для проведения учебной деятельности музыкальный центр – 1, мультимедийная установка, пианино, электронный синтезатор - 1, система звукоусиления, микрофоны ручные, колонка усилитель, шведская стенка - 3, гимнастические скамейки – 2, батут – 1, мячи, малые и большие обручи, набивные мячи, городки, кегли, «мостики здоровья», нетрадиционное музыкальное и физкультурное оборудование.
Оборудование для организации образовательной деятельности	
Оборудование для организации питания	Технологическое оборудование для хранения продуктов и приготовления пищи для детей: холодильные камеры (3 шт.), морозильная камера (1 шт.), электромясорубка (1 шт.), протирочная машина (1 шт.), овощерезка (1 шт.), картофелечистка (1 шт.), блинница (1 шт.), печь электрическая (6 мармитов), весы (4 шт.), холодильник

	для хранения проб (1 шт.), холодильник для хранения продуктов питания.- (4 шт.)
Оборудование для организации медицинской деятельности	Весы медицинские (1 шт.), ростомер (1 шт.), облучатель-рециркулятор (10 шт.), стетоскоп (2 шт.), плантограф детский (1 шт.), прибор для измерения давления (детский) (2 шт.), термометр бесконтактный (8 шт.), посиндромная укладка (антиспид, ожог, кровотечение, аллергия).

## Характеристика инженерных систем

Освещение	естественное и искусственное
Система вентиляции	естественная, приточно-вытяжная
Система отопления	централизованная, на газовом топливе
Система водоснабжения	горячая и холодная, централизованные
Система канализации	септики

## 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»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу, выполнение работ и оказания услуг»;
- СанПиН 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования городских и сельских поселений к водным объектам, питьевой воде, 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 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- 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 Минздрава РФ от 28.01.2021 N 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 М.П.Сулова	<ul style="list-style-type: none"><li>- общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;</li><li>- организация плановых медицин-ских осмотров работников;</li><li>- организация профессиональной подготовки и аттестации работников;</li><li>- разработка мероприятий, направ-ленных на устранение выявленных нарушений.</li></ul>	Приказ УО АМО о назначении от 30.11.2019 № 27л/с
2	Старший воспитатель О.Э.Пшеничная	<ul style="list-style-type: none"><li>- контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в для работы с детьми;</li><li>- исполнение мер по устранению выявленных нарушений.</li></ul>	Приказ от 10.01.2022 № 61/Д
3	Старшая медицинская сестра О.А.Буравлева	<ul style="list-style-type: none"><li>- контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек;</li><li>- медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников;</li><li>- контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников;</li><li>- ведение учета и отчетности по производственному контролю;</li><li>- соблюдение санитарных требований сотрудниками ДОУ.</li><li>- контроль за соблюдением санитарных требования, предъявляемых к организации</li></ul>	Приказ от 10.01.2022 № 61/Д

		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.	
4	Заведующий хозяйством С.Г.Стребань	- 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	Приказ от 10.01.2022 № 61/Д
	Повар Л.В.Исаева	Контроль организации, качества и безопасности питания, выполнения натуральных норм питания, соблюдения примерного десятидневного дневного меню,	Приказ от 10.01.2022 № 61/Д

**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 Кратность обмена воздуха Относительная влажность воздуха	2 раза в год (в теплый и холодный периоды) <i>(итого – 4)</i>	Помещения и рабочие места (по 1 точке в 2 группах)	СанПиН 2.4.3648-20, СанПиН 2.4.3648-20	Протокол
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год <i>(итого – 6)</i>	Помещения и рабочие места (по 3 точки в 2 группах)	СанПиН 2.4.3648-20, СанПиН 2.4.3648-20	Протокол

3	Аэроионный состав воздуха	Химические вещества: фенол, формальдегид, бензол	1 раз в год <i>(итого – 4)</i>	Помещения (1 проба)	СанПиН 2.4.3648-20, СанПиН 2.4.3648-21	Протокол
4	Песок на игровых площадках	Паразитологические исследования	1 раз в теплый период <i>(итого – 4)</i>	По 1 пробе из 4-х песочниц	СанПиН 2.4.3648-20, СанПиН 2.4.3648-21	Протокол
5	Контроль санитарного фона	Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП,	2 раза в год <i>(итого – 15)</i>	2 групповые ячейки - 5 смывов	СанПиН 2.4.3648-20, СанПиН 2.4.3648-21	Протокол
				Пищевлок – 5 смывов		
		паразитологические исследования)	2 раза в год <i>(итого – 15)</i>	2 групповые ячейки - 5 смывов		
				Пищевлок – 5 смывов		
6	Качество питьевой воды	Микробиологические и химические исследования	1 раз в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения <i>(итого – 1)</i>	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (1 проба)	СанПиН 2.4.3648-20, СанПиН 2.4.3648-21	Протокол
7	Санитарно-бактериологическое исследование пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд	2 раза в год <i>(итого – 4)</i>	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2 блюда исследуемого приема пищи)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 2.4.3648-21 ТР ТС	Протокол
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	2 раза в год <i>(итого – 4)</i>	Рацион питания (2 пробы)		
		Контроль проводимой витаминизации блюд	2 раза в год <i>(итого – 2)</i>	Третьи блюда (1 проба)		
		Бактериологическое исследование продукции поступающей на пищевлок (сырье)	2 раза в год <i>(итого – 4)</i>	сырьевая продукция (овощи, молочная, консервы, мясная, рыбная и т.д.)  (по 2 наименования)		

Контроль термической обработки пищевой продукции	2 раза в год <i>(итого – 2)</i>	Вторые 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	Старший воспитатель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Воспитатели	7	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Музыкальный работник	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Педагог - психолог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Обслуживающий персонал	10	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Младший воспитатель	4	1 раз в год	1 раз в год
8	Работники пищеблока	4	1 раз в год	1 раз в год
9	Делопроизводитель	1	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 № 2410-02/2019/7 СОУТ от 31.12.2019
2	Тяжесть трудового процесса Параметры микроклимата	Кухонный рабочий	Карта № 2410-02/2019/9 СОУТ от 31.12.2019
3	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.	Делопроизводитель	Карта № 2410-02/2019/2 СОУТ от 31.12.2019

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 № 2410-02/2019/6 СОУТ от 31.12.2019
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.	Заведующий хозяйством	Карта № 3134.002 СОУТ от 06.08.2018
6	Рабочее место отнесено к оптимальным и допустимым условиям труда по вредным (опасным) факторам.	Сторож- вахтер	Карта № 9440.001 СОУТ от 30.11.2019
7	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 № 27082020-01/2020/7 СОУТ от 18.11.2020 Карта № 27082020-01/2020/8 СОУТ от 18.11.2020 Карта № 27082020-01/2020/9 СОУТ от 18.11.2020 Карта № 27082020-01/2020/10 СОУТ от 18.11.2020
8	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.	Специалист по охране труда	Карта № 1902/03-2019/5 СОУТ от 01.07.2019
9	Физическая нагрузка на опорно-двигательный аппарат и функциональные системы организма работника. Рабочее место отнесено к оптимальным и допустимым условиям труда по вредным (опасным) факторам.	Рабочий по комплексному обслуживанию зданий	Карта № 2410-02/2019/3 СОУТ от 31.12.2019
10	Физическая нагрузка на опорно-двигательный аппарат и функциональные системы организма работника. Рабочее место отнесено к оптимальным и допустимым условиям труда по вредным (опасным) факторам.	Техник - электрик	Карта № 2410-02/2019/4 СОУТ от 31.12.2019
11	Система искусственного	Заведующий МДОБУ №	Карта № 3134.001



	освещения, сенсорная нагрузка на центральную нервную систему и органы чувств работника. Рабочее место отнесено к оптимальным и допустимым условиям труда по вредным (опасным) факторам	7	СОУТ от 06.08.2018
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.	Социальный педагог	Карта № 1902/03-2019/2 СОУТ от 01.07.2019
13	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 № 1902/03-2019/4 СОУТ от 01.07.2019
14	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 № 2410-02/2019/6 СОУТ от 31.12.2019
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.	Старший воспитатель	Карта № 1803.001 СОУТ от 25.09.2017
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	Педагог-психолог	Карта № 1902/03-2019/1 СОУТ от 01.07.2019
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.	Музыкальный руководитель	Карта № 1902/03-2019/3 СОУТ от 01.07.2019

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.	Воспитатель	Карта № 27082020-01/2020/1А СОУТ от 18.11.2020 Карта № 27082020-01/2020/2А СОУТ от 18.11.2020 Карта № 27082020-01/2020/3А СОУТ от 18.11.2020 Карта № 27082020-01/2020/4А СОУТ от 18.11.2020 Карта № 27082020-01/2020/5 СОУТ от 18.11.2020 Карта № 27082020-01/2020/6 СОУТ от 18.11.2020
19	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 № 2410-02/2019/5 СОУТ от 31.12.2019
20	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 № 2410-02/2019/8 СОУТ от 31.12.2019
21	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 № 27082020-01/2020/11 СОУТ от 18.11.2020
22	Физическая нагрузка на опорно-двигательный аппарат и функциональные системы организма работника. Рабочее место отнесено к оптимальным и допустимым условиям труда по вредным (опасным) факторам.	Оператор - котельной	Карта № 9440.002 СОУТ от 30.11.2020

**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
<b>Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории</b>			
Уборка территории	СанПиН 2.4.3648-20	Ежедневно: утром	Заведующий хозяйством

	СанПиН 1.2.3685-21	и вечером	
Освещенность территории	СП 2.4.3648-20	Еженедельно	Заведующий хозяйством
Температура воздуха и кратность проветривания	СанПиН 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21 График проветриваний	Постоянно	Старшая медицинская сестра
Состояние отделки стен, полов в помещениях, коридорах, санузлах	План-график технического обслуживания	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания
Состояние осветительных приборов	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Заведующий хозяйством
Кратность и качество: – текущей уборки помещений;	СанПиН 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21	Еженедельно	Старшая медицинская сестра
– генеральной уборки помещений		Ежемесячно	
Состояние оборудования, инвентаря и посуды пищеблока, прачечной	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежемесячно	Заведующий хозяйством
Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Состояние мягкого инвентаря, кратность смены	СП 2.4.3648 20	Еженедельно	Кастелянша
<b>Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления</b>			
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	Заведующий хозяйством, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья; – сроки и условия хранения пищевой продукции;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20  Рабочий лист ХАССП	Ежедневно	Ответственный по питанию, заведующий хозяйством
– время смены кипяченой воды;		Каждые три часа	Ответственный по питанию
– температура и влажность на складе;		Ежедневно	Заведующий хозяйством
– 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	Ответственный по питанию
– поточность технологических процессов;			повар
– температура готовности блюд;		Каждая партия	

Готовые блюда: - суточная проба;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно от каждой партии	Повар
– дата и время реализации готовых блюд	рабочий лист ХАССП	Каждая партия	Ответственный по питанию
Обработка посуды и инвентаря: – содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 3.3686-21 рабочий лист ХАССП	Ежедневно	Старшая медицинская сестра
– обработка инвентаря для сырой готовой продукции;			Ответственный по питанию
<b>Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности</b>			
Гигиеническая оценка соответствия мебели росту-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	Старшая медицинская сестра
Режим непосредственной образовательной деятельности	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Старший воспитатель
<b>Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников</b>			
Проведение и контроль эффективности закаливающих процедур	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Старшая медицинская сестра
Контроль за утренним приемом детей	СП 2.4.3648-20 СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Воспитатели, старшая медицинская сестра
Вакцинация	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ СанПиН 3.3686-21	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	Старшая медицинская сестра
Осмотр воспитанников на педикулез	СанПиН 3.3686-21	1 раз в месяц	Старшая медицинская сестра
Организация и проведение санитарно-противоэпидемио- логических мероприятий при карантине	Программа мероприятий СанПиН 3.3686-21	По необходимости	Старшая медицинская сестра
Плановые осмотры	СП 2.4.3648-20	По графику	Старшая медицинская сестра
<b>Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья обучения работников</b>			

Состояние работников (количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20  СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Старшая медицинская сестра
<b>Контроль охраны окружающей среды</b>			
Санитарное состояние хозяйственной зоны: своевременная очистка контейнеров, хозяйственной площадки, вывоз ТКО	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ СанПиН 3.3686-21 СанПиН 2.1.3678-20	1 раз в неделю	Уборщик, специализированная организация
Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов		по мере необходимости	Специализированная организация, у которой есть лицензия
Дезинфекция	СанПиН 3.3686-21 СанПиН 1.2.3685-21	По необходимости	Уборщик
Дезинсекция	СанПиН 3.3686-21 СанПиН 1.2.3685-21	Профилактика – ежедневно; Организационные меры – 1 раз в 2 месяца; Уничтожение – по необходимости	Заведующий хозяйством, специалист по техническому обслуживанию, специализированная организация
Дератизация	СанПиН 3.3686-21 СанПиН 1.2.3685-21	Профилактика – ежедневно; Организационные меры – 1 раз в 2 месяца; Уничтожение – по необходимости	Заведующий хозяйством, специалист по техническому обслуживанию, специализированная 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	Кладовщик
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Кладовщик
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Старшая медицинская сестра
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Старшая медицинская сестра
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Ответственный по питанию
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Старшая медицинская

		сестра
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заведующий хозяйством
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Старшая медицинская сестра
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Старшая медицинская сестра
Личные медицинские книжки работников		
Журнал регистрации результатов производственного контроля	Ежедневно	Заведующий хозяйством, работник по техническому обслуживанию
Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний	По факту	Старшая медицинская сестра

**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"> <li>• прекращение работы пищеблока;</li> <li>• сокращение рабочего дня;</li> <li>• организация подвоза воды для технических целей;</li> <li>• обеспечение запаса бутилированной минеральной воды</li> </ul>
2.	Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств;</li> <li>• проветривание;</li> <li>• наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими;</li> <li>• реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети</li> </ul>
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"> <li>• введение карантина;</li> <li>• реализация мероприятий по профилактике заболеваний</li> </ul>
4.	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	<ul style="list-style-type: none"> <li>• приостановление деятельности до ликвидации аварии;</li> <li>• вызов специализированных служб</li> </ul>
5.	Неисправная работа холодильного оборудования	<ul style="list-style-type: none"> <li>• прекращение работы пищеблока;</li> <li>• сокращение рабочего дня;</li> <li>• использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения</li> </ul>

		продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов
6.	Пожар	<ul style="list-style-type: none"> <li>• вызов пожарной службы;</li> <li>• эвакуация;</li> <li>• Приостановление деятельности.</li> </ul>

**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	Старшая медицинская сестра
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Старшая медицинская сестра
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Старшая медицинская сестра
7	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)	Постоянно	Заведующий
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Старшая медицинская сестра
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
11	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию ТО Управления	Заведующий

		Роспотребнадзора	
--	--	------------------	--

Программу разработали:

Заведующий хозяйством	Стребань С.Г.	
Старший воспитатель	Пшеничная О.Э.	
Ответственный по питанию, старшая медицинская сестра	Буравлева О.А.	
Повар	Исаева Л.В.	