

ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД № 212 КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА Г. О. ДОНЕЦК»
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
283052, Донецкая Народная Республика, Г.О. ДОНЕЦК, Г. ДОНЕЦК, ул. Овнатаняна, д. 46
Тел.: +7(856) 2940112, e-mail: deti212teremok@mail.ru

СОГЛАСОВАНО

Председатель ПК

 Масленикова С.В.

Протокол № 3 от 18.06 2024 г.



УТВЕРЖДЕНО

Заведующий

Г.О. ДОНЕЦК

Приказ № 17 от 18.06 2024 г.

Кухарец Т. А.

06 2024 г.

**ПРОГРАММА (ПЛАН)
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ
САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ВЫПОЛНЕНИЕМ
САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ МЕРОПРИЯТИЙ)**

Г.О. ДОНЕЦК
2024 г.

Настоящая Программа регламентирует в 2024 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, 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 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

| Характеристика объекта | |
|---|---|
| Полное и сокращенное наименование: | ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД № 212 КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА ГОРОДСКОГО ОКРУГА ДОНЕЦК» ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ (МГКДОУ «ДЕТСКИЙ САД № 212 Г.О. ДОНЕЦК») |
| Тип объекта: | Образовательное учреждение |
| Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация | 1) образовательная: • дошкольное образование; |
| Юридический адрес: | 283052, Донецкая Народная Республика, Г.О. ДОНЕЦК, Г. ДОНЕЦК, УЛ. ОВНАТАНЯНА, Д. 46 |
| Фактический адрес: | 283052, Донецкая Народная Республика, Г.О. ДОНЕЦК, Г. ДОНЕЦК, УЛ. ОВНАТАНЯНА, Д. 46 |
| Характеристика здания | |
| Тип строения | отдельно стоящее 2-х этажное здание |
| Площадь | 2058, 1 кв. м |
| Оборудование | оборудование для осуществления образовательной деятельности |
| Характеристика инженерных систем | |
| Освещение | естественное и искусственное |
| Система вентиляции | естественная, приточно-вытяжная |
| Система отопления | централизованное отопление |
| Система водоснабжения | централизованная |
| Система канализации | централизованная |

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-ФЗ «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 ГКДОУ, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

| № п/ п | Должность | Функции |
|--------|---------------------|---|
| 1 | Заведующий | <ul style="list-style-type: none"> • 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; |
| 2 | 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; |

| | | |
|---|--|---|
| 3 | Медицинский работник (по согласованию) | <ul style="list-style-type: none"> • 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; |
| 4 | Заведующий хозяйством (завхоз) | <ul style="list-style-type: none"> • 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; |
| 5 | Лицо, ответственное за организацию питания | <ul style="list-style-type: none"> • контроль организации питания; • отслеживание витаминизации блюд; • ведение учетной документации; |

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 | Температура воздуха | 2 раза в год | | СП 2.2.3670-20, СП | Протокол |

| | | | | | | |
|---|----------------------------|---|---|---|---|----------|
| | | Кратность обмена воздуха | – в теплый и холодный периоды | Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке) | 2.4.364820, СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2756-10 | |
| | | 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 | 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 песочницах | Паразитологические исследования, 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 санитарного 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 исследования | 4 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 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 исследуемого 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 |
| 3 | Делопроизводитель | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 4 | Воспитатель, старший воспитатель | 8 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 5 | Музыкальный руководитель | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 6 | Учитель-дефектолог | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 7 | Педагог-психолог | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 8 | Младший (помощник) воспитатель | 6 | 1 раз в год | ежегодно |
| 9 | Машинист по стирке | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 10 | Уборщик служебных помещений | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 11 | Рабочий по обслуживанию здания | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 12 | Дворник | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 13 | Работники пищеблока | 4 | 1 раз в год | ежегодно |
| 14 | Сторож | 2 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 15 | Кастелянша | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 16 | Кладовщик | 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, сертификации, лицензированию

1.1. Работа:

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

1.2. 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 выполнения работ, 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 | |
| Освещенность территории и помещений | – состояние осветительных приборов; - очистка плафонов и оконных стекол | СП 2.4.3648-2 | -1 раз в 3 дня - по мере загрязнения | |
| Санитарное состояние хозяйственной площадки | Вывоз ТКО и пищевых отходов | Федеральный закон от 24.06.1998 | 2 раза в неделю, (при заполнении 2/3 объема) | Заведующий хозяйством, ТКО |

| | | | | | |
|--|--|--|-----------------------------------|--|--|
| | Очистка хозяйственной площадки | № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21 СанПиН 3.3686-21 | 2 раза в неделю | | Дворник |
| Рабочие растворы дезинфекционных средств | Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств | СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20 | Ежедневно | | Мед. работник, заведующий хозяйством |
| Дезинсекция | – профилактика | СанПиН 3.3686-21 | Ежедневно | | Заведующий хозяйством |
| | – обследование | | 2 раза в месяц | | Специализированная организация |
| | – уничтожение | | По необходимости | | |
| Дератизация | – профилактика | СанПиН 3.3686-21 | Ежедневно | | Заведующий хозяйством |
| | – обследование | | Ежемесячно | | Специализированная организация |
| | – уничтожение | | Весной и осенью, по необходимости | | |
| | | | | | |
| Микроклимат помещений | – температура воздуха; | СП 2.4.3648-20 | Ежедневно (в течение дня) | | Медработник |
| | – кратность проветривания; | | | | |
| | – влажность воздуха (склад пищеблока) | | Ежедневно | | Подсобный 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 обслуживанию здания, Специализированная |

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | организаци я |
| Песок в песочницах и на игровых площадках | Кратность смены песка | СП 2.4.3648-20 | Ежегодно весной | | Старший воспитатель |
| | Закрытие песочницы | | После каждой прогулки | | |
| Спортивный инвентарь 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, кастелянша |
| Столы в группах | Кратность промывания | | До и после приема пищи | | Младший (помощник) 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, младший (помощник) воспитатель |
| 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 обслуживания | 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 продовольственного сырья; - условия доставки продукции транспортом; | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Каждая партия | | Кладовщик | |
| Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья | – сроки и условия хранения пищевой продукции | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно | | Кладовщик | |
| | – время смены кипяченой воды | | Каждые 3 часа | | Ответственный по питанию | |
| | – температура и влажность на складе | | Ежедневно | | | Кладовщик |
| | - температура холодильного оборудования; | | | | | |
| Приготовление пищевой продукции | – соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Каждый технологический цикл | | Ответственный по питанию | |
| | – точность 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, подсобный рабочий |
| | – 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 | | Воспитатель |
| Показатели образовательной деятельности | Режим дня групп | | | 1 раз в неделю | |

| 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 профилактических 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 Роспотребнадзора | 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 2.3/2.4.3590-20 | 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

| 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, старший 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 | <ul style="list-style-type: none"> • прекращение работы пищеблока; • сокращение рабочего дня; • организация подвоза воды для технических целей; |

| | | |
|----|---|--|
| 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 сальмонеллеза, вирусного гепатита В, С – 3 случая и более; ветряной оспы, гриппа и др. – 5 и более случаев | <ul style="list-style-type: none"> • введение карантина; • реализация мероприятий по профилактике заболеваний |
| 4. | Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии | <ul style="list-style-type: none"> • приостановление деятельности до ликвидации аварии; • вызов специализированных служб |
| 5. | Неисправная работа холодильного оборудования | <ul style="list-style-type: none"> • прекращение работы пищеблока; • сокращение рабочего дня; • использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов |
| 6. | Пожар | <ul style="list-style-type: none"> • вызов пожарной службы; • эвакуация; • приостановление деятельности |

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

| № п/п | Мероприятие | Срок | Ответственный |
|-------|---|---|---------------|
| 1 | Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля | При создании детского сада и по необходимости | Заведующий |
| 2 | Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля | При формировании штата и по необходимости | Заведующий |
| 3 | Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля | При формировании штата и по необходимости | Заведующий |

| | | | |
|----|---|---|-----------------------|
| 4 | Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль | 1 раз в 5 лет | Медработник |
| 5 | Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации | При приеме на работу и по необходимости | Медработник |
| 6 | Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке | По графику | Медработник |
| 7 | Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство РФ в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы) | Постоянно | Заведующий хозяйством |
| 8 | Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте | Постоянно | Медработник |
| 9 | Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм | Немедленно (при выявлении) | Заведующий 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 |