Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 28 села Экономического муниципального образования
Крымский район

Утверждаю:
Заведующий
МБДОУ детского сада № 28
Е.А. Сметанина
«17» января 2024 года

**Программа (план) производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий
при осуществлении образовательной деятельности в
Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
детском саду № 28 села Экономического муниципального образования
Крымский район
(МБДОУ детский сад № 28)
с. Экономическое
2024г.**

1. Паспорт программы

Полное и сокращенное наименование	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 28 села Экономического муниципального образования Крымский район
Тип объекта	Образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	1. Образовательная - дошкольное образование 2. Медицинская - по оказанию первой доврачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по сестринскому делу в педиатрии
Юридический адрес	Российская Федерация, 353340, Краснодарский край, Крымский район, село Экономическое, улица Шоссейная, 70
Фактический адрес	Российская Федерация, 353340, Краснодарский край, Крымский район, село Экономическое, улица Шоссейная, 70
Освещение	Естественное и искусственное
Система вентиляции	Естественная и приточно-вытяжная
Система отопления	Автономная котельная
Система водоснабжения	Холодная, централизованная
Система канализации	Септик

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»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- 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 пищевых продуктов»;
- приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 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 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.

Должность	Функции
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 профессиональной подготовки и аттестации должностных лиц и работников

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
Старшая медсестра	<ul style="list-style-type: none"> • Организация лабораторных исследований. • Организация медицинских осмотров работников. • Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек. • Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля: <ul style="list-style-type: none"> — журнал бракеража скоропортящихся продуктов; — журнал бракеража готовой продукции; — журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания; — журнал учета параметров микроклимата в учреждении; — личные медицинские книжки сотрудников учреждения; — накопительная ведомость. • Визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением требований СанПиНа, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений • Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля: <ul style="list-style-type: none"> — журнал регистрации калорийности пищи; — перспективное меню; — журнал регистрации учета мясопродуктов; — журнал регистрации по контролю за качеством молочных продуктов
Заведующий хозяйством	<ul style="list-style-type: none"> • Ведение журнала аварийных ситуаций <p>Информация заинтересованных ведомств об аварийных ситуациях в учреждении</p> <ul style="list-style-type: none"> • Контроль за состоянием: <ul style="list-style-type: none"> - освещенности - систем теплоснабжения - систем водоснабжения - систем канализации

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 контроля
1	Микроклимат	Температура воздуха	2 раза в год – в теплый и холодный периоды	Помещения (по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол замеров
	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)	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол
3	Шум	Уровни звука, звукового	1 раз в год и внепланово	Помещения, где есть	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол замеров
4	Песок на игровых площадках	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз в год после замены песка	2–4 пробы из песочниц		
5	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)	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол
				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 1.2.3685-21	протокол
				Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки	СанПиН 1.2.3685-21	протокол
		Смывы	1 раза в год – перед доставкой овощей и через 2–3 недели после доставки			

				овощей (5–10смывов)		
6	Качество воды	Микробиологические	1 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	1 раз год	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2 - 3 блюда исследуемого приема пищи)	СанПиН 1.2.3685-21	протокол
		Калорийность	1 раз в год	Рацион питания (2 пробы)		

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

Должность	Кол-во	Срок ФГ	Срок гигиенического обучения	Срок мед. осмотра
1	2	3	4	5
Заведующий	1	1 раз/год	1 раз/2 года	1раз/ год
Заведующий хозяйством	1	1 раз/год	1 раз/год	1 раз/год
Старшая медсестра	1	1 раз/год	1 раз/год	1 раз/год
Старший воспитатель	1	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раз/год
Музыкальный Руководитель	1	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раз/год
Воспитатели	7	1 раз/год	1 раз/2 года	1раз/ год
Повар	2	1 раз/год	1 раз/год	1раз/ год
Помощник воспитателя	5	1 раз/год	1 раз/год	1раз/ год
Дворник	2	1 раз/год	1 раз/2 года	1раз/ год
Операторы котельной	3	1 раз/год	1 раз/2 года	1раз/ год

6. Перечень осуществляемых работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и

подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию

Работа:

№ п/п	Перечень рабочих мест , на которых проводилась специальная оценка труда	Численность работников	Документ
1	Заведующий детским садом	1	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 13.09.2021 № 328733
2	Старший воспитатель	1	
3	Воспитатели групп	7	
4	Заведующий хозяйством	1	
5	Старшая медсестра	1	
6	Помощник воспитателя	5	
7	Повар	2	
8	Дворник	2	

Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	От 13.10.2014 №06440 серия 23ЛО1 №0003256
2	Медицинская	От 024.09.2014 г. № ЛО-23-01-007733

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	Кратность контроля и сроки исполнения	Ответственные лица
1	2	3	4
Санитарные требования к участку образовательного учреждения			
1	Санитарное состояние участка, пешеходных дорожек, подъездных путей, освещения территории, озеленение	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный контроль за санитарным состоянием территории. Дезинсекция, дератизация помещений . 	Завхоз

2	Санитарное состояние групповых участков, малых игровых форм, спортивной площадки с соответствующим спортивным оборудованием	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за санитарным состоянием групповых участков. • Ремонт и замены малых форм, спортивного оборудования и сооружений (по мере их выхода из строя). • Приобретение и установка новых малых форм, спортивного оборудования и сооружений (по мере необходимости) 	Завхоз
3	Санитарное состояние хозяйственной зоны: очистка контейнеров, площадки, вывоз мусора	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за санитарным состоянием хозяйственной площадки. • Вывоз твердых бытовых отходов 	Завхоз
4	Замена песка в песочницах, на игровых площадках	<ul style="list-style-type: none"> • Полная смена песка в песочницах, на игровых площадках (1 раз в год весной) 	Завхоз
5	Исследования песка в теплое время года на степень биологического загрязнения (микробиологические показатели, на наличие яиц гельминтов)	<ul style="list-style-type: none"> • Ежегодно в теплое время года (май — сентябрь) 	Ст. медсестра
Санитарные требования к санитарно-техническому состоянию здания			
1	Наполняемость групп	<ul style="list-style-type: none"> • Согласно СанПиН 2.4.1. 3049-13 ежедневная наполняемость: 	Ст. медсестра
2	Состояние помещений групп дошкольного образования	<ul style="list-style-type: none"> • Ежемесячный контроль: <ul style="list-style-type: none"> — функционирования системы теплоснабжения; — функционирование систем водоснабжения, канализации; 	Завхоз
3	Состояние кровли, фасада здания, отмостки, цоколя	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль. При необходимости — заявка на ремонтные работы. 	Завхоз
4	Внутренняя отделка помещений	В период проведения капитального и текущего ремонта в качестве внутренней отделки применяются только материалы, имеющие гигиенический сертификат для использования в детских учреждениях	Завхоз
5	Соблюдение теплового режима в учреждении	<ul style="list-style-type: none"> • Ежемесячный контроль функционирования системы теплоснабжения при неисправности — устранение в течение суток. • Промывка отопительной системы (июнь—июль). • Проведение ревизии системы теплоснабжения перед началом учебного года (август) с составлением акта 	Завхоз
6	Соблюдение воздушного режима в учреждении. Система вентиляции	<ul style="list-style-type: none"> • Ежемесячный контроль функционирования системы вентиляции. • Проведение ревизии системы вентиляции перед началом учебного года (август) с составлением акта 	Завхоз

7	Микроклимат, температура и относительная влажность воздуха в помещениях	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль: <ul style="list-style-type: none"> — соблюдение графика проветривания помещений; — температурного режима в помещениях согласно СанПиН. • Исследование микроклимата групповых и других помещений 1 раз в год 	Ст.медсестра
8	Состояние систем водоснабжения, канализации, работа сан. тех. приборов	<ul style="list-style-type: none"> • Ежемесячный контроль функционирования системы водоснабжения, канализации, сан. тех. приборов; • Промывка и хлорирование системы водоснабжения (после возникновения аварийной ситуации с отключением системы, после капитального ремонта с заменой труб). • Проведение ревизии системы водоснабжения, канализации перед началом учебного года (август) с составлением акта 	Завхоз
9	Питьевая вода	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за качеством воды для питьевого режима (баки, чайники, чашки для питьевого режима). • Ежегодное исследование питьевой воды из источника централизованного водоснабжения по микробиологическим и санитарно-химическим показателям (внепланово — после ремонта систем водоснабжения) 	Завхоз
10	Естественное и искусственное освещение	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за уровнем освещенности помещений, с заменой перегоревших ламп • Чистка оконных стекол (не реже 2-х раз в год), осветительной арматуры, светильников (не реже 3-х раз в год). • Замеры уровня искусственной и естественной освещенности в групповых и других помещениях (1 раз в год) 	Завхоз
Состояние оборудования помещений для работы с детьми			
1	Детская мебель	<ul style="list-style-type: none"> • Контроль 2 раза в год после проведения антропометрических обследований детей: — размеры детской мебели (столы, стулья) должны соответствовать ростовозрастным особенностям детей, иметь соответствующую маркировку. 	Ст. медсестра
		<p>Во всех помещениях, где проводятся занятия с детьми и осуществляется прием пищи, должны присутствовать схемы рассаживания согласно антропометрии;</p> <p>— расстановка мебели должна соответствовать нормам СанПиН;</p> <p>- Расстановка кроватей должна обеспечить свободный проход детей между ними</p>	Ст. медсестра
2	Уголки и зоны природы	<ul style="list-style-type: none"> • Контроль 1 раз в год перед началом учебного года: — запрещается содержать ядовитые растения, а также растения, имеющие колючки и пр. 	Педагоги ДООУ

3	Санитарное состояние игрушек, их обработка	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за состоянием игрушек, игрового оборудования. • Контроль за обработкой игрушек согласно требованиям СанПиН • Исключить из детского пользования игрушки, не имеющие сертификата соответствия и с различными повреждениями 	Ст. медсестра
4	Санитарное состояние ковровых изделий	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием ковровых изделий. • Обработка ковров не реже 1 раз в год (сухая чистка) в теплое время года 	Ст. медсестра Завхоз
5	Постельное белье, салфетки, полотенца	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за состоянием постельного белья, салфеток, полотенец; по мере загрязнения — подлежат немедленной замене. • Замена постельного белья (1 раз в неделю) по графику. • Замена полотенец, салфеток (2 раза в неделю); 	Ст. медсестра Завхоз
Состояние помещений и оборудования пищеблока			
7	Условия труда работников и состояние производственной среды пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за соблюдением требований охраны труда на пищеблоке. • Ежемесячный контроль за функционированием: <ul style="list-style-type: none"> — системы вентиляции; — приточно-вытяжная вентиляция пищеблока. Два раза в месяц техническое обслуживание — системы водоснабжения, канализации, Сан. тех. приборов, электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп. • Исследование уровня шума, освещенности, влажности на пищеблоке (1 раз в год) 	Завхоз
8	Санитарное состояние пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием пищеблока. • Исследования на наличие кишечной палочки, других инфекционных возбудителей (смывы) по эпидемиологическим показаниям (1 раз в год) 	Ст. медсестра
9	Состояние технологического и холодильного оборудования на пищеблоке, техническая исправность оборудования	<ul style="list-style-type: none"> • Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования на пищеблоке 	Завхоз
10	Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки разделочного и уборочного инвентаря. • Обновление маркировки (не реже 1 раза в месяц); при повреждении маркировки — немедленное обновление 	Ст. медсестра
11	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильных камер 	Завхоз
Состояние оборудования медицинского кабинета			

12	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильника для медикаментов 	Ст. медсестра
13	Медикаментозные средства	<ul style="list-style-type: none"> Ежемесячный контроль за сроком годности медикаментозных препаратов. Проверка и пополнение медицинских аптечек (1 раз в месяц) 	Ст. медсестра
Санитарные требования к организации режима дня и учебных занятий			
1	Режим дня и расписание занятий	<ul style="list-style-type: none"> Утверждение режима дня и расписание занятий согласно требованиям СанПиНа (2 раза в год — перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода). Ежедневный контроль за соблюдением режима дня и расписания занятий 	Заведующий Ст. воспитатель
2	Требование к организации физического воспитания	<ul style="list-style-type: none"> Утверждение расписаний физкультурных занятий и утренней гимнастики согласно требованиям СанПиНа (2 раза в год — перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода). Ежедневный медико-педагогический контроль за проведением физкультурных занятий и утренней гимнастики 	Заведующий Ст. воспитатель
3	Организация мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей	<ul style="list-style-type: none"> Утверждение плана мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей согласно требованиям СанПиН (2 раза в год — перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода). Ежемесячный медико-педагогический контроль за организацией и проведением мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей 	Заведующий Ст. воспитатель Ст. медсестра
4	Прием детей в детский сад	<ul style="list-style-type: none"> Комплектование групп согласно требованиям СанПиН. Прием детей в ДООУ осуществляется на основании направления и медицинской карты. 	Заведующий Ст. медсестра
Санитарные требования к организации питания воспитанников			
1	Наличие согласованного перспективного меню на осенне-зимний и на весенне-летний периоды	<ul style="list-style-type: none"> Один раз в полугодие перед началом сезона 	Заведующий Ст. медсестра
2	Витаминация готовых блюд	<ul style="list-style-type: none"> Контроль за ежедневной витаминизацией пищи: — проведение витаминизации третьих блюд (вложение витамина С); 	Ст. медсестра
3	Бракераж сырых скоропортящихся продуктов	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный контроль за сырыми скоропортящимися продуктами (по документации и органолептический) с заполнением журнала 	Завхоз
4	Бракераж готовой продукции	<ul style="list-style-type: none"> * Ежедневный контроль за качеством готовой продукции (внешний вид, консистенция, вкусовые качества и др.) с заполнением бракеражного журнала 	Заведующий Ст. медсестра Завхоз
5	Ведение и анализ накопительной ведомости	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневно 	Ст. медсестра

6	Отбор и хранение суточной пробы	• Контроль за качеством отбора суточной .пробы и ее хранения	Ст. медсестра
7	Наличие сертификатов соответствия, качества удостоверений и ветеринарных свидетельств на поступающие продукты питания	• На каждую партию товара	Завхоз
8	Контроль за состоянием здоровья сотрудников пищеблока	• Контроль за заполнением журналов: — состояния здоровья сотрудников пищеблока;	Ст. медсестра

Санитарно-эпидемиологический режим в пищеблоке

1	Исследование на яйца гельминтов	• Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (1 раз в год)	Сивак О.В.
2	Исследование на наличие кишечной палочки (БГКП и ЭПЭК)	• Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (1 раз в год)	
3	Исследования на иерсинии и псевдотуберкулез	• Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (1 раз в год)	
4	Исследования на патогенную флору	• Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (1 раз в год)	
5	Паразитологическое исследование	Почва, песок, осадки сточных вод и твердых бытовых отходов (1 раз в год)	
6	Микробиологическое исследование воды на ОМЧ, ОКБ, ТКБ	Питьевая вода (1 раз в год)	
7	Паразитологическое исследование смывов с поверхностей	Предметы окружающей среды	
8	Химический анализ воды	1раз в год	
9	Определение витамина С в пищевых продуктах	2 раза в год	
10	Замеры на освещенность	1 раз год	
11	Замеры шума непостоянного	1 раз год	
12	Замеры скорости движения воздуха	1 раз год	
13	Замеры температуры	1 раз год	
14	Замеры влажности	1 раз год	

Санитарное состояние и содержание образовательного учреждения

1	Наличие графиков проведения генеральных уборок учреждения	<ul style="list-style-type: none"> • Постоянный контроль. • Графики проведения генеральных уборок утверждаются в начале учебного года 	Ст. медсестра
2	Режим ежедневных уборок помещений детского сада	<ul style="list-style-type: none"> • Постоянный контроль. • Графики проведения ежедневных уборок утверждаются в начале учебного года 	Ст. медсестра
3	Обеспечение моющими, дезинфицирующими средствами: уборочным инвентарем, ветошью	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за наличием и использованием моющих и дезинфицирующих средств 	Ст. медсестра

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	Ответственный по питанию
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Ответственный по питанию
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Ст. медсестра
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ст. медсестра
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Ответственный по питанию
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Ст. медсестра
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Завхоз
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Ст. медсестра
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Ст. медсестра
Личные медицинские книжки работников		
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	Ежедневно	Завхоз
Журнал учета и протоколы лабораторных испытаний	По факту	Ст. медсестра

9. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор

№ п/п	Ситуация	Действия
1.	Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов	– прекращение работы пищеблока; – сокращение рабочего дня; – организация подвоза воды для технических целей; – обеспечение запаса бутилированной минеральной воды
2.	Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	– ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств; – проветривание; – наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими; – реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети
3.	Возникновение эпидемии: – сальмонеллез, вирусный гепатит В, С – 3 случая и более; – ветряная оспа, грипп и др. – 5 и более случаев	– введение карантина; – реализация мероприятий по профилактике заболеваний
4.	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	– приостановление деятельности до ликвидации аварии; – вызов специализированных служб
5.	Неисправная работа холодильного оборудования	– прекращение работы пищеблока; – сокращение рабочего дня; – использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов
6.	Пожар	– вызов пожарной службы; – эвакуация; – приостановление деятельности

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

№ п/п	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	При создании объекта 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	Ст. медсестра

5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Ст. медсестра
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Ст. медсестра
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	Завхоз
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Ст. медсестра
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Завхоз
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:

Заведующий МБДОУ детским садом № 28 _____ Е.А. Сметанина

Завхоз _____

О.А. Антонов

РРПИОБРПОЪРПЛОРНЛРГШДОЪЦЖДЛ