

Муниципальное дошкольное образовательное автономное учреждение  
«Детский сад № 5 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением  
социально-личностного развития воспитанников «Реченька» г. Орска»

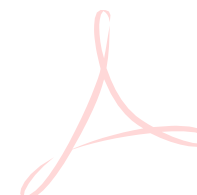
**УТВЕРЖДАЮ**

Заведующий МДОАУ  
«Детский сад № 5  
«Реченька» г. Орска»

Н.О. Ивашкина

Приказ от «11» января 2021г. №10

**ПРОГРАММА (ПЛАН)  
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ  
за соблюдением санитарных правил и выполнением  
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий  
при осуществлении образовательной деятельности  
в муниципальном дошкольном образовательном автономном учреждении  
«Детский сад № 5 общеразвивающего вида с приоритетным  
осуществлением социально-личностного развития воспитанников  
«Реченька» г. Орска»**



г. Орск, 2021г.

## 1. Паспорт программы

<b>Характеристика объекта</b>	
Полное и сокращенное наименование	Муниципальное дошкольное образовательное автономное учреждение «Детский сад № 5 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением социально-личностного развития воспитанников «Реченька» г. Орска» МДОАУ «Детский сад № 5 «Реченька» г. Орска»
Тип объекта	Дошкольная образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	<ul style="list-style-type: none"><li>• Образовательная:<ul style="list-style-type: none"><li>- дошкольное образование;</li><li>- дополнительное образование детей и взрослых.</li></ul></li><li>• Медицинская:<ul style="list-style-type: none"><li>- по оказанию первичной доврачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по лечебному делу, гигиеническому воспитанию, сестринскому делу в педиатрии;</li><li>- оказанию первичной врачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по педиатрии, вакцинации (проведению профилактических прививок).</li></ul></li></ul>
Юридический адрес	462401, Оренбургская область, г. Орска, ул. Краснодонская, дом № 14
Фактический адрес	462401, Оренбургская область, г. Орска, ул. Краснодонская, дом № 14 462401, Оренбургская область, г. Орска, ул. Радостева, дом № 5
<b>Характеристика здания</b>	
Тип строения	1 корпус – кирпичное здание; 2 корпус – кирпичное здание
Площадь	1 корпус- 1 000 кв.м. 2 корпус – 801 кв.м.
Оборудование	- оборудование офисное (компьютер, принтер, ламинатор и пр.); - оборудование для проведения учебной деятельности (ноутбуки, телевизоры); - оборудование производственное; - оборудование электротехническое; - оборудование холодильное; - оборудование хозяйственно – бытовое.
<b>Характеристика инженерных систем</b>	
Освещение	искусственное, естественное
Система вентиляции	Приточно-вытяжная, естественная
Система отопления	централизованная, от городской сети
Система водоснабжения	горячая и холодная, централизованная
Система канализации	подключено к городской системе канализации

## 2. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- 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, в помещениях жилых и общественных зданий 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 3.1.2.2952-11 «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»

Программа (план) производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности в муниципальном дошкольном образовательном автономном учреждении «Детский сад № 18 «Гнёздышко» комбинированного вида г. Орска» разработана и устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля в МДОАУ «Детский сад № 18 «Гнёздышко» комбинированного вида г. Орска» (далее – Учреждения) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

Использование принципов ХАССП заключается в контроле конечного продукта и обеспечивает исполнение следующих главных принципов контроля анализа опасностей и критических контрольных точек:

- Принцип 1. Проведение анализа рисков.
- Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ).
- Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ.
- Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ.
- Принцип 5. Установление корректирующих действий.
- Принцип 6. Установление процедур проверки системы ХАССП.
- Принцип 7. Документирование и записи ХАССП.

**Целью** производственного контроля за качеством пищевой продукции в МДОАУ «Детский сад № 5 г. Орска» является обеспечение соответствия выпускаемой в употребление пищевой продукции требованиям Технических регламентов таможенного союза, в процессе её производства и реализации.

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

№ п/п	ФИО, должность	Функции	Распорядительный акт о возложении функций
1	Ивашкина Н.О., заведующий	<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 медицинских осмотров работников;</li> <li>-организация профессиональной подготовки и аттестации работников;</li> <li>-разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений.</li> </ul>	Приказ от 10.10.2014г. № 344
2	Фатьянова Е.В., старший воспитатель	<ul style="list-style-type: none"> <li>-контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми;</li> <li>-исполнение мер по устранению выявленных нарушений.</li> </ul>	Приказ от 11.01.2021г. №10
3	Давыдова Е.Н., медицинская сестра (по согласованию)	<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> </ul>	Договор от 01.03.2020г. № 18/05
4	Скорых С.И., завхоз	<ul style="list-style-type: none"> <li>-контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории;</li> <li>-организация лабораторно-инструментальных исследований;</li> <li>-ведение учетной документации;</li> <li>-разработка мер по устранению выявленных нарушений;</li> <li>-контроль охраны окружающей среды.</li> </ul>	Приказ от 11.01.2021г. №10
5	Ответственные по питанию: Фатьянова Е.В., старший воспитатель; Скорых С.И., завхоз	<ul style="list-style-type: none"> <li>-контроль организации питания;</li> <li>-отслеживание витаминизации блюд;</li> <li>-ведение учетной документации.</li> </ul>	Приказ от 11.01.2021г. №10

**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**

№ п/п	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
1	Микроклимат	Температура воздуха	1 раз в 3 года	Помещения и рабочие места (по 1 точке)	СП 2.4.3648-20, СанПиН .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 3 года и при наличии жалоб – в темное время суток	Рабочие места (по 1 точке)	СП 52.13330.2016, СанПиН 2.2.1/2.1.1.127 803, МУК 4.3.2812-10.4.3	Протокол
3	Шум	Уровни звука, звукового давления	1 раз в 3 года и внепланово – после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции (по 1 точке)	СН 2.2.4/2.1.8.562-96, ГОСТ 23337-2014	Протокол
4	Аэроионный состав воздуха	Химические вещества: фенол, формальдегид, бензол	1 раз в 3 года и внепланово при покупке новой мебели, после ремонтных работ	Помещения (1 проба)	МУ 2.2.5.2810-10.2.2.5	Протокол
		Аммиак, азота оксид, озон – при светокопировании; азота оксид, водород селенистый, стирол, озон, эпихлоргидрин – при электрографии	1 раз в 3 года	Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба)	МУ 2.2.5.2810-10.2.2.5	Протокол
5	Песок на игровых площадках	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-	1 раз в год	2–4 пробы из песочниц	СанПиН 3.2.3215-14	Протокол

		химический контроль				
6	Контроль санитарного фона	Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования)	1 раз в год	<p>Групповые – 30 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)</p> <p>Пищеблок – 30-40 смывов (с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; в столовых: с посуды, клеенок, скатертей, столов)</p>	СанПиН 3.2.3215-14	Протокол
7	Качество питьевой воды	Микробиологические исследования	1 раз в год и внепланово после ремонта и отключения 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	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	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 (2 проба)		

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

№ п/п	Профессия	Количество человек	Кратность	
			Периодический и внеочередной медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
<b>административный персонал</b>				
1	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Главный бухгалтер	1	1 раз в год	-
<b>педагогический персонал</b>				
1	Старший воспитатель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Воспитатель	14	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Музыкальный руководитель	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Инструктор по физической культуре	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Учитель – логопед	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Педагог – психолог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
<b>служащие, учебно – вспомогательный персонал</b>				
1	Заведующий хозяйством (кладовщик)	2	1 раз в год	1 раз в год
2	Младший воспитатель	14	1 раз в год	1 раз в год
<b>младший обслуживающий персонал</b>				
1	Работники пищеблока (повар, подсобный рабочий)	5	1 раз в год	1 раз в год
2	Машинист по стирке и ремонту спецодежды	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Кастелянша	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Рабочий по комплексному обслуживанию зданий и сооружений	1	1 раз в год	-
5	Дворник	2	1 раз в 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**

**6.1. Работа:**

№	Показатель	Профессия	Документ
1	Физическая нагрузка на опорно-двигательный аппарат	Повар, подсобный рабочий	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 10.02.2017г.
2	Тепловое излучение	повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 10.02.2017г.

**6.2. Деятельность:**

№	Деятельность	Документ
1	Образовательная	Лицензия от 19.11.2014г. № 1557 выдана Министерством образования Оренбургской области, срок действия - бессрочно
2	Медицинская	Лицензия №ЛО -56-01-001760 от 15.06.2016г. выдана Министерством здравоохранения Оренбургской области, срок действия - бессрочно

**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	Ответственные
Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории			
Уборка территории	СП 2.4.3648-20	Ежедневно: утром и вечером	завхозы
Освещенность территории	СП 2.4.3648-20	Еженедельно	завхозы
Температура воздуха и кратность проветривания	СП 2.4.3648-20 график проветривания	Постоянно	старший воспитатель, медицинская сестра
Состояние отделки стен, полов в помещениях, коридорах, санузлах	План-график технического обслуживания	Ежеквартально	завхозы
Состояние осветительных приборов	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	завхозы

Кратность и качество уборки помещений	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Еженедельно	медицинская сестра
Состояние оборудования пищеблока, инвентаря, посуды	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежемесячно	завхозы
Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	медицинская сестра
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	завхозы, 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	Ежедневно	ответственные по питанию
– время смены кипяченной воды		Каждые три часа	ответственные по питанию
температура и влажность на складе		Ежедневно	завхозы
температура холодильного оборудования			
Приготовление пищевой продукции: – соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам; – поточность технологических процессов; – температура готовности блюд;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждый технологический цикл	ответственные по питанию
			повара
		Каждая партия	
Готовые блюда: – суточная проба;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно от каждой партии	повара

дата и время реализации готовых блюд;		Каждая партия	ответственные по питанию
Обработка посуды и инвентаря: – содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	медицинская сестра
– обработка инвентаря для сырой готовой продукции;			ответственные по питанию
Контроль обеспечения условий образовательно-воспитательной деятельности			
Гигиеническая оценка соответствия мебели росту-возрастным особенностям детей и ее расстановка	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	2 раз в год, сентябрь, май	медицинская сестра
Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Постоянно	медицинская сестра
Соблюдение использования технических средств обучения	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Постоянно	старший воспитатель
Продолжительность прогулок	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Постоянно	старший воспитатель, медицинская сестра
Режим дня и занятий	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	1 раз в неделю и при составлении расписания занятий	старший воспитатель
Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников			
Проведение и контроль эффективности закаливающих процедур	СП 2.4.3648-20	Постоянно	медицинская сестра
Контроль за утренним приемом детей	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	медицинская сестра, воспитатели
Вакцинация	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	медицинская сестра

Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.2.3215-14	1 раз в месяц	медицинская сестра
Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине	Программа мероприятий	По необходимости	медицинская сестра
Плановые осмотры	СП 2.4.3648-20	По графику	медицинская сестра
Контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников			
Состояние работников (количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	медицинская сестра
Контроль охраны окружающей среды			
Санитарное состояние хозяйственной зоны: своевременная очистка контейнеров, хозяйственной площадки, вывоз ТКО	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ	3 раза в неделю	Специализированная организация
Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов		По необходимости	Специализированная организация
Дезинфекция	СП 3.5.1378-03	По необходимости	Специализированная организация
Дезинсекция	СанПиН 3.5.2.3472-17	Ежедневно. Истребительные мероприятия – не реже 1 раза в месяц	Специализированная организация
Дератизация	СП 3.5.3.3223-14	Ежедневно. Истребительные мероприятия – не реже 1 раза в месяц	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	ответственные по питанию
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	ответственные по питанию
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	медицинская сестра
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	медицинская сестра
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	ответственные по питанию
Меню-раскладка	Ежедневно	ответственные по питанию
Журнал по контролю за качеством готовой пищи (бракеражный) согласно СП 2.4.3648-20.	Ежедневно	ответственные по питанию
Журнал по контролю за качеством скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок (согласно СП 2.4.3648-20).	Ежедневно	ответственные по питанию
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	медицинская сестра
Журнал аварийных ситуаций	По факту	завхозы
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	медицинская сестра
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	медицинская сестра
Личные медицинские книжки работников		
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	Ежедневно	завхозы
Журнал учета и протоколы лабораторных испытаний	По факту	завхозы

**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 продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов</li> </ul>
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**

№	Мероприятие	Срок	Ответственные
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	заведующий
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	медицинская сестра
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	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	завхозы
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	медицинская сестра
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	завхозы
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:

Ответственный по питанию  
Завхоз

Фатьянова Е.В.  
Скорых С.И.