

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение города
Новосибирска «Детский сад № 450 «Сибирская сказка»



«Утверждаю»
Заведующий МАДОУ д/с № 450

Т.Н. Пылаева
Т.Н. Пылаева

» *09* 2023 г.

**ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
при осуществлении образовательной деятельности
МАДОУ д/с № 450
На 2023 – 2024 учебный год**

г. Новосибирск

1. Общие положения

1.1. Программа производственного контроля МАДОУ д/с № 450 (далее – Учреждение) – это документ, включающий в себя перечень мероприятий, направленных на соблюдение в организации санитарного законодательства и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, сроки их исполнения во исполнение ст.11 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», в котором установлены обязанности юридических лиц по выполнению требований санитарного законодательства РФ.

Содержание программы также соответствует требованиям СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

1.2. Целью программы является обеспечение безопасности для человека и ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организацией и осуществлением контроля за их соблюдением.

1.3. Задачи производственного контроля:

- наличие официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- осуществление (организацию) лабораторных исследований и испытаний в случаях установленных настоящими санитарными правилами нормативами на рабочих местах с целью оценки влияния производства на человека и его здоровье;
- осуществление лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- проведение работ по обоснованию безопасности для человека новых видов продукции и технологии ее производства;
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевой продукции и питьевой воды, воспитанием и обучением детей;
- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

1.4. В программу включены:

- перечень официально изданных санитарных правил;
- мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов в учреждении;
- перечень должностей работников, подлежащих медицинским профилактическим осмотрам;
- виды лабораторных и инструментальных исследований, объем и кратность;
- контроль выполнения комплекса санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий;
- перечень журналов учета и отчетности по проведению производственного контроля;
- перечень возможных аварийных ситуаций.

1.5. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменений деятельности Учреждения

Характеристика объекта

полное и сокращенное наименование	муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение города Новосибирска «Детский сад № 450 «Сибирская сказка»
Тип объекта	образовательное учреждение
вид деятельности	1. образовательная:

которое осуществляет образовательная организация	<ul style="list-style-type: none"> • Дошкольное образование <p>2. медицинская:</p> <ul style="list-style-type: none"> • По оказанию первичной доврачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по лечебному делу, гигиеническому воспитанию, лечебной физкультуре, сестринскому делу в педиатрии; • Оказанию первичной врачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по педиатрии, вакцинации (проведению профилактических прививок).
Юридический адрес	630110, г. Новосибирск, ул. Учительская 17а
Фактический адрес	630110, г. Новосибирск, ул. Учительская 17а
Характеристика здания	
Тип строения	отдельно стоящее двухэтажное здание с подвальным этажом.
Площадь	3519,1 м ²
оборудование	оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер), оборудование для проведение учебной деятельности
Характеристика инженерных систем	
Освещение	естественное и искусственное
Система вентиляции	естественная, приточно-вытяжная
система отопления	централизованная, от городской сети
система водоснабжения	централизованное горячее и холодное водоснабжение
система канализации	подключено к городской сети канализации

2. Перечень официально изданные 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»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
- 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 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- 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 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
 - СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
 - 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»;
 - 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 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.

№№ п/п	Должность	функции	Распорядительный акт о возложении функции
1.	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 плановых медицинских осмотров работников; • организация профессиональной подготовки и аттестации работников; • разработка мероприятий, направленных на • устранение выявленных нарушений. 	Приказ № 45-од от 01.09.2023
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. 	Приказ № 45-од от 01.09.2023
3.	Медработник (по согласованию)	<ul style="list-style-type: none"> • медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников; • ведение учета и отчетности по 	Приказ № 45-од от 01.09.2023

		производственному контролю; <ul style="list-style-type: none"> • Контроль за состоянием карантинных мероприятий; • Контроль за состоянием здоровья воспитанников 	
4.	Заместитель заведующего по АХР	<ul style="list-style-type: none"> • контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории; • организация лабораторно-инструментальных исследований; • ведение учетной документации; • разработка мер по устранению выявленных нарушений; • контроль охраны окружающей среды. 	Приказ № 45-од от 01.09.2023
5	Ответственный по питанию	<ul style="list-style-type: none"> • контроль организации питания; • отслеживание витаминизации блюд; • ведение учетной документации; • Контроль за технологическим приготовлением пищи, закладкой продуктов, выходом блюд, калорийностью; • Бракераж готовой пищевой продукции. 	Приказ № 64-од от 11.09.2023 г.
6	Медсестра бассейна	<ul style="list-style-type: none"> • контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек; • контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников; 	Приказ № 45-од от 01.09.2023
7	Кладовщик	<ul style="list-style-type: none"> • Бракераж поступающего сырья и пищевых продуктов 	Приказ № 45-од от 01.09.2023

Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля несет заведующий Учреждения.

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 Кратность обмена воздуха относительная влажность воздуха	2 раза в год – в теплый и холодный периоды	Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)	СП 2.2.3670-20, СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2756-10	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	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 4.3.2812-10.4.3	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
3	Шум	Уровни звука, звукового	раз в год и внепланово	Помещения, где есть	СанПиН 1.2.3685-21,	Протокол, журнал

		давления	–после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования	технологическое оборудование, системы вентиляции (по 1 точке)	МУК 4.3.2194-07	инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
4	Аэроионный состав воздуха	Химические вещества: фенол, формальдегид, бензол	раз год и внепланово при покупке новой мебели, после ремонтных работ	Помещения (1 проба)	СанПиН 1.2.3685-21, МУ 2.2.5.2810-10.2.2.5	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Аммиак, азота оксид, озон – при светокопировании; азота оксид, водород селенистый, стирол, озон, эпихлоргидрин – при электрографии	1 раз в год	Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба)		
5	Песок в детских песочницах	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химический контроль	раз в квартал	2–4 пробы из песочниц	СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 3.2.3215-14	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
6	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)	СанПиН 3.2.3215-14	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

				Пищеблок – 5–10 смывов (с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; в столовых: с посуды, клеенок, скатертей)		
		Смывы в ерсии	2 раза в год – перед доставкой овощей и через 2–3 недели после доставки	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5–10 смывов)	СП 3.1.7.2615-10, МУ 3.1.1.2438-09	
7	Исследования 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, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
8	Исследования 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, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

	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 медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Старший воспитатель	1		
3	Зам.зав. по АХР	1		
4	Гл.бухгалтер, бухгалтер	3		1 раз в год
5	Кладовщик	1		
6	Делопроизводитель	1		1 раз в 2 года
7	Вахтер	1		
8	Музыкальный руководитель	1		
9	Учитель-логопед	5		
10	Инструктор по физической культуре	1		
11	Воспитатель	23		
12	Мл.воспитатель	12		1 раз в год
13	Садовник	1		1 раз в 2 года
14	Инженер окр.среды	1		1 раз в год
15	Работники пищеблока	4		
16	Машинист по стирке белья	1		
17	Уборщик сл. Помещений	1		
18	Сторож	1		1 раз в 2 года
19	Медсестра бассейна	1		

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:

№№ п/п	Показатель	Профессии	Документ
1.	Тепловое излучение	Повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 09.03.2023 г.

6.2. Деятельность

№№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	лицензия № 11676 от 18.12.2020

2	Медицинская	лицензия № ЛО-54-01-005177 от 06.11.2018 г.
---	-------------	---

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)	Заместитель заведующего по АХР	
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество: – текущей уборки;	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно (в течение дня)	Медработник, заместитель заведующего по АХР	
	– генеральной уборки		Ежемесячно, до конца 2021 года – еженедельно		
Обращение с ртутьсодержащими лампами и медицинскими отходами	Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов	Федеральные законы от 21.11.2011 № 323-ФЗ, от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21	ежегодно	Спецорганизация, у которой есть лицензия на вывоз медицинских отходов класса «Д», а также на вывоз отходов 1-го класса опасности	
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21	2 раза в месяц	Региональный оператор по обращению с ТКО, заместитель заведующего по АХР	
	Очистка хозяйственной площадки		СанПиН 3.5.2.3472-17		2 раза в месяц
Рабочие растворы, дезинfectants	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	ежедневно	медработник	
Дезинсекция	профилактика	СанПиН 3.5.2.3472-17	ежедневно	Заместитель заведующего по АХР, рабочий по обслуживанию здания	
	обследование		1 раз в месяц		специализированная организация
	уничтожение		по необходимости		
Дератизация	профилактика	СП 3.5.3.3223-14	ежедневно	Заместитель заведующего по АХР, рабочий по обслуживанию здания	
	обследование		ежемесячно		
	уничтожение		1 раз в 2 месяца		специализированная организация
Освещенность	– наличие и состояние	СП 2.4.3648-	1 раз в 3 дня	Заместитель	

территории помещений	и	осветительных приборов;	20		заведующего по АХР
		– наличие, целостность и тип ламп			
Микроклимат помещений		температура воздуха	СП 2.4.3648-20	ежедневно (в течение дня)	Заместитель заведующего по АХР
		кратность проветривания			
		влажность воздуха (склад пищеблока)			
Шум		– наличие источников шума на территории и в помещениях	СП 2.4.3648-20	ежемесячно	Заместитель заведующего по АХР
		– условия работы оборудования	План технического обслуживания	ежемесячно	Спецорганизация
Песок в песочницах		Состояние песка	СП 2.4.3648-20	После каждой прогулки	Старший воспитатель
		наличие крышки на песочнице			
Входной контроль и товаров		– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат)	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Каждая партия	кладовщик, Заместитель заведующего по АХР
		– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.)			
		– соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих веществ, возможность контакта с дезсредствами и т. д.)			
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		– качество и	СанПиН	Каждая партия	Кладовщик,

пищевой продукции и сырья	безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья; – условия доставки продукции транспортом	2.3/2.4.3590-20		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	Ответственный по питанию, 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			
	– температура готовности блюд;		каждая партия	повар
Готовые блюда	суточная проба	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно от каждой партии	повар
	дата и время реализации готовых блюд		каждая партия	ответственный по питанию
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, заместитель заведующего по АХР
	– обработка инвентаря для сырой готовой продукции;			Ответственный по питанию
контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности				
мебель и оборудование	Оценка соответствия мебели росту-возрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.3648-20	2 раза в год, сентябрь, май	Медработник
	Маркировка мебели в соответствии с		Каждая партия	Заместитель заведующего по АХР, воспитатели

	ростовыми показателями			
Показатели образовательного процесса	Режим дня групп	СП 2.4.3648-20	1 раз в неделю	Старший воспитатель
Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников				
Здоровье	Утренний прием детей, термометрия	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Воспитатели, медработник
	Вакцинация	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	медработник
	Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.2.3215-14	1 раз в месяц	
Профилактика заболеваний	Оздоровление	СП 2.4.3648-20	июнь, июль, август	медработник
	Проведение ограничительных мероприятий	программа мероприятий	При решении Ростехнадзора	
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	
	Обучение и аттестация работников (кроме работников пищеблока)		1 раз в 2 года	

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	Ответственное лицо по питанию
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Ответственное лицо по питанию
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	медработник
Ведомость контроля за рационом питания	ежедневно	медработник
График смены кипяченной воды	не реже 1 раза каждые 3 часа	Ответственный по питанию
Журнал учета инфекционных	По факту	Медработник

заболеваний детей		
Журнал аварийных ситуаций	по факту	Заместитель заведующего по АХР
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медработник
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	по факту	Медработник
Личные медицинские книжки работников		
Журнал регистрации результатов производственного контроля	по факту	заместитель заведующего по АХР, работник по техническому обслуживанию
Журнал визуального производственного контроля	по факту	заместитель заведующего по АХР, старший воспитатель
Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний	по факту	заместитель заведующего по АХР

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

№№ п/п	Ситуация	Действия
1.	Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов	<ul style="list-style-type: none"> • прекращение работы пищеблока; • сокращение рабочего дня; • организация подвоза воды для технических целей; • обеспечение запаса бутилированной минеральной воды
2	Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	<ul style="list-style-type: none"> • ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств; • проветривание; • наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими; • реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети
3	Возникновение эпидемии 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.

№№ пп	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	При создании детского сада и по необходимости	Заведующий
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	заведующий
3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	заведующий
4	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 5 лет	Медработник
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Медработник
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	по графику	Медработник
7	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство РФ в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)	постоянно	Заместитель заведующего по АХР
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	постоянно	Медработник
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	заместитель заведующего по АХР
10	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	ежегодно	Заведующий
11	Представление информации о	По требованию ТО	Заведующий

	результатах производственного контроля	Управления Роспотребнадзора	
--	--	--------------------------------	--

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

№ п/п	Мероприятие	Срок	Ответственный
1.	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	По необходимости	Заведующий

Программу разработали:

Заместитель заведующего по АХР

Архипкина Т.А.

Ответственный по питанию

Горбунова И.Ю.

Прошито, пронумеровано,
скреплено печатью
листом

Завед. МАДОУ д/с № 450
Т.Н. Пылаева



№	Место учета	Содержание
1	Разработка и корректировка программы (форма) программы	Заявление

Лодунов Н.Ю.
Лодунов Т.А.

Организованно по плану
Заказчик: администрация д/с № 450
Программа разработана