УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МАДОУ ДС КВ № 4
ст. Северской МО Северский район
О.А.Назаренко
Приказ № 197 от 17.08.2021 года

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ,

основанного на принципах ХАССП за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий при оказании услуг при организации питания детей в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении детском саду комбинированного вида № 4 станицы Северской муниципального образования Северский район

1.Паспорт программы

Характеристика объекта:

Полное и сокращенное

наименование

муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение детский сад

комбинированного вида № 4 станицы Северской муниципального образования Северский район

Тип объекта: Образовательная организация

Виды деятельности,

которые осуществляет

образовательная организация

Дошкольное образование

Юридический адрес: 353240, Россия, Краснодарский край,

Северский район, ст. Северская,

улица Орджоникидзе 37в

Фактический адрес: 353240, Россия, Краснодарский край,

Северский район, ст. Северская,

улица Орджоникидзе 37в

Ф.И.О. руководителя Назаренко Ольга Александровна

Телефон: 8-989-812-22-46

Количество работников: 79 человек

Количество воспитанников: 543

Свидетельство о государственной № 23-АМ 813797 от 10.06.2011г

регистрации

OΓPH 1022304546901

ИНН 2348019357

Характеристика здания

Тип строения типовое здание 2-х этажное

Площадь 2519,3м²

Оборудование: оборудование офисное(компьютер, сканер, принтер)

Характеристика инженерных систем

Система вентиляции: приточно-вытяжная

Освещение: естественное и искусственное

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 30.03.1999 № 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»;
- . 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 1.2.368221 « Гигиенические нормативы и требования 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»;
- TP TC 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- TP TC 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- TP TC 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- TP TC 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- TP TC 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- TP TC 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- TP TC 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»

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

№	Должность	Функции	Распорядительный
п/п			акт о возложении функций
1	Назаренко Ольга Александровна, заведующий	 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 	Приказ от 28.01.2019 № 2-л

2	Хаджи Светлана Николаевна, старший воспитатель	работников; • разработка мероприятий, направленных на • устранение выявленных нарушений; • 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 от 24.05.2010 № 11-л
3		 контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников; контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников; ведение учета и отчетности по производственному контролю; контроль организации питания; ведение учетной документации; 	Приказ от 01.12.1994 № 18 §3
4	Донских Валентина Ивановна, заместитель заведующего	 контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории; организация лабораторноинструментальных исследований; ведение учетной документации; разработка мер по устранению выявленных нарушений; контроль охраны окружающей среды; 	Приказ от 03.05.1995 № 23 §12

^{2.} 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

	· · · /	Показатели	Кратность	112010		Форма
	контроля			контроля (количество замеров)		учета результатов
1		Температур а воздуха, кратность обмена воздуха, относительн ая влажность воздуха	в теплый и холодный периоды	для занятий, кабинеты, спортивный зал (не менее 10% помещений - по 1 точке)Рабоч ие места, в том числе в производств енных помещениях пищеблока (по 2 точки)	2.2.3670 20 СП 2.4.3648 20 СанПиН 1.2.3685	Протокол, журнал инструмента льных и лабораторных методов производств енного контроля
2		Уровни света, коэффициен т пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб - в темное время суток	для занятий, кабинеты, оборудованн ые персональны ми электронным и средствами	1.2.3685 21 MP 2.3.6.023 3-21, MP 2.4.024221	Протокол, журнал инструмента льных и лабораторных методов производств енного контроля

				по 1 точке)		
				Рабочие места, в том числе в производств енных помещениях (по 2 точки)		
3	Шум	Уровни звука, звукового давления	1 раз в 2 года	Помещения для занятий и кабинеты с электронным и средствами обучения (не менее 10% помещений - по 1 точке)	1.2.3685- 21, MP 2.4.0242- 21	Протокол, журнал инструмента льных и лабораторных методов производств енного контроля
			1 раз в год и внепланово - после реконструир уемых систем вентиляции, ремонта оборудовани я	Помещения, где есть технологиче ское оборудование, системы вентиляции (по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685- 21, MP 2.3.6.023 3-21	
4	Воздушная среда помещений	Содержание вредных веществ (фенол, формальдег ид, бензол и т. п.)	После ремонтных работ, установки новой мебели	Помещения для занятий, кабинеты, помещения для занятий ПЭВМ, спортивный и музыкальны й залы (не менее 10% помещений - по 1 точке)	1.2.3685- 21, MP 2.4.0242- 21	Протокол, журнал инструмента льных и лабораторных методов производств енного контроля
			1 раз в год	Помещения с оргтехникой и кондиционер ами, принудитель	СанПиН 1.2.3685 21	

				ной		
				вентиляцией (1 проба)		
5	Песок	Паразитоло гические исследовани я (жизнеспосо бные яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших , ооцисты криптоспор идий), микробиоло гический и санитарно-химический контроль	1 раз в год	песочницы (2-	1.2.3685- 21, СанП иН 3.3686 21	Протокол, журнал инструмента льных и лабораторны х методов производств енного контроля
6	Контроль санитарного фона	Микробиол огические исследовани я смывов на наличие санитарно-показательн ой микрофлор ы (БГКП) Паразитоло гические исследовани я			3.368621, MP 2.3.6.023 3-21	Протокол, журнал инструмента льных и лабораторных методов производств енного контроля

				в, штор;			
				в, штор,			
				- туалетных			
				комнатах:			
				ручки дверей,			
				кранов,			
				наружные			
				поверхности			
				горшков,			
				стульчаков			
				,			
				По 20 смывов:			
				- B			
				пищеблоке: с			
				разделочных			
				столов и			
				досок для			
				готовой			
				пищи,			
				овощей, с			
				дверных			
				ручек, рук			
				персонала; - в			
				местах			
				приема пищи:			
				с посуды,			
				клеенок,			
				скатертей,			
				столов			
		Микробиол		Оборудовани			
		огические		е, инвентарь в			
		исследовани		овощехранил			
		я смывов на		ищах и			
		наличие		складах			
		иерсиниозо		хранения			
		В		овощей, цехе			
				обработки			
				овощей (510			
				смывов)			
7	Питьевая вода	11	т.	П	С. П.И	П	
'	типъсвая вода		По	Питьевая вода		Протокол,	Ж
			химическим	ИЗ		урнал	
			показателям -	1 *		инструмента	
		И	1 раз в год,	сети	иН	льных и	

		микробиоло гическим показателям	с- 2 раза в год	помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочно м (выборочно по 2 пробы)	1.2.3685- 21, MP 2.3.6.023 3-21	лабораторны х методов производств енного контроля
8	Пищевая продукция	Микробиол огические исследовани я проб готовых блюд на соответстви е требования м санитарного законодател ьства Калорийнос ть, выход блюд и соответстви е	1 раз в год	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2-3 блюда исследуемог о приема пищи) Рацион питания(1 проба)	СанПиН 2.3/2.4.3 59020, ТР ТС 021/2011, МР 2.3.6.023 3-21	Протокол, ж урнал инструмента льных и лабораторны х методов производств енного контроля
		химическог о состава блюд рецептуре				
9	Электрические, магнитные, электромагнит ные поля	Напряженно сть электрическ ого поля, плотность		Помещения для занятий и кабинеты с электронным и средствами	21, MP	Протокол, журнал инструмента льных и лабораторны
		магнитного потока		обучения (не менее 20% помещений)		х методов производств енного контроля

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

№	Профессия	Количество человек	Кратность	
п/п			Периодический и внеочередной медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Воспитатели	39	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Музыкальный работник	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	3	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 воспитатель	15	1 раз в год	1 раз в год
9	Работники пищеблока	5	1 раз в год	1 раз в год
	Младший обслуживающий персонал	8	1 раз в год	1 раз в 2 года

4. 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
п/п			
1	шум	повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 21.07.2021г

2	микроклимат	повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 21.07.2021г
3	тяжесть трудового процесса	повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 21.07.2021г
4	шум	кухонный рабочий	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 21.07.2021г.
5	тяжесть трудового процесса	кухонный рабочий	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 21.07.2021г

6.2. Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	Лицензия на осуществление образовательной деятельности № 02257 от 23.05.2011
2	Медицинская	Лицензия на осуществление медицинской деятельности №Л0-23-01-006077 от 29.07.2013

5. 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	Показатели	Основание	Срок	Ответственны
контроля				й
Конт	роль содержания	помещений, об	борудования и террит	ории
Санитарное состояние территории	Кратность и качество уборки	СП 2.4.364820	Ежедневно (утром и вечером)	Заместитель заведующего
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество: - текущей уборки;	СП 2.4.364820, СанПиН 2.3/2.4.359020, СП 3.1/2.4.359820	Ежедневно (в течение дня)	Медработник, заместитель заведующего
	- генеральной уборки		Ежемесячно, до 31.12. 2021 года - еженедельно	
Обращение с	Вывоз	СанПиН	1 раз в квартал	Спецорганизаци

ртутьсодержащ ими лампами и медицинскими отходами	ртутьсодержащ их ламп и медицинских отходов	2.1.3684-21		я, 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	2.1.3684-21	При температуре плюс 4 °C и ниже - 1 раз в 3 дня. При температуре плюс 5 °C и выше - ежедневно	обращению с
	Очистка хозяйственной площадки		При температуре плюс 4 °C и ниже - 1 раз в 20 дней. При температуре плюс 5 °C и выше - 1 раз в 5 дней	
растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирую щих средств	СанПиН 2.3/2.4.359020, СП 2.4.3648- 20	Ежедневно	Медработник
Дезинсекция	- профилактика	СанПиН 1.2.3685-21	Ежедневно	Заместитель заведующего
	- обследование - уничтожение		2 раза в месяц По необходимости	Специализиров анная организация
Дератизация	- профилактика	СанПиН 1.2.3685-21	Ежедневно	Заместитель заведующего
	- обследование - уничтожение		Ежемесячно Весной и осенью,	Специализиров анная

			по необходимости	организация
Освещенность территории и помещений	- наличие и состояние осветительных приборов;	СП 2.4.364820	1 раз в 3 дня	Заместитель заведующего
	- наличие, целостность и тип ламп			
Микроклимат помещений	- температура воздуха;	СП 2.4.364820	Ежедневно (в течение дня)	Заместитель заведующего
	- кратность проветривания;			
	- влажность воздуха (склад пищеблока)		Ежедневно	Кухонный рабочий
Шум	- наличие источников шума на территории и в помещениях	СП 2.4.364820	Ежемесячно	Заместитель заведующего
	- условия работы оборудования	План технического обслуживани я	По плану техобслуживания	электромонтер по ремонту и обслуживанию оборудования спецорганизаци я (по необходимости)
Песок в песочницах	- состояние песка	СП 2.4.364820	После каждой прогулки	Старший воспитатель
	- наличие крышки на песочнице			
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	Заместитель заведующего
	- соответствие упаковки и маркировки товара требованиям			

	T	T	T	, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,
	действующего			
	законодательст			
	ва и			
	нормативов			
	(объем			
	информации,			
	наличие текста на			
	русском языке и			
	т. д.)			
	, 			
	- соответствие			
	товара			
	гигиеническим			
	нормативам и			
	санитарным			
	требованиям			
	(наличие			
	загрязняющих			
	воздух			
	веществ,			
	возможность			
	контакта с			
	дезсредствами			
	и т. д.)			
	ŕ			
Внутренняя	Состояние	План-график	Ежеквартально	Заместитель
отделка	отделки	технического		заведующего
помещений		обслуживани		
		Я		
Voutnosti onton	изании питания	L'autho Hunyaya	 ые этапы технологич	
контроль орган				еских операции и
	пищевои прод	укции на этап:	ах ее изготовления	
Закупка и	- качество и	СанПиН	Каждая партия	Кладовщик,
приемка	безопасность	2.3/2.4.3590		ответственный за
пищевой	поступивших	20		работу в ФГИС
продукции и	продуктов и			«Меркурий»
сырья	продовольствен			1 31
V	ного сырья;			
	, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,			
	- условия			
	доставки			
	продукции			
	транспортом			
	Panenopion			
Хранение	- сроки и	СанПиН	Ежедневно	Ответственный
пищевой	условия	2.3/2.4.3590		по питанию,
продукции и	хранения	20		кладовщик
продовольствен	пищевой			
	продукции			
			-	
ного сырья	- время смены		Каждые 3 часа	Ответственный

кипяченой волы			по питанию
- температура и влажность на складе		Ежедневно	Кладовщик
- температура холодильного оборудования			
- соблюдение технологии приготовления по блюд по технологически м документам	СанПиН	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию
			Повар
- температура готовности блюд		Каждая партия	
- суточная проба		Ежедневно от каждой партии	Повар
- дата и время реализации готовых блюд;	СанПиН 2.3/2.4.3590 20	Каждая партия	Ответственный по питанию
- содержание действующих веществ дезинфицирую щих средств в рабочих растворах	СанПиН 2.3/2.4.3590 20		Медработник
- состояние оборудования, инвентаря и посуды		Ежедневно	Медработник, заместитель заведующего
- обработка инвентаря для сырой и готовой продукции;			Ответственный по питанию
	воды - температура и влажность на складе - температура холодильного оборудования - соблюдение технологии приготовления блюд по технологически м документам - поточность технологически х процессов - температура готовности блюд - суточная проба - дата и время реализации готовых блюд; - содержание действующих веществ дезинфицирую щих средств в рабочих растворах - состояние оборудования, инвентаря и посуды - обработка инвентаря для сырой и готовой	воды - температура и влажность на складе - температура холодильного оборудования - соблюдение технологии приготовления блюд по технологически м документам - поточность технологически х процессов - температура готовности блюд - суточная проба - дата и время реализации готовых блюд; - содержание действующих веществ дезинфицирую щих средств в рабочих растворах - состояние оборудования, инвентаря и посуды - обработка инвентаря для сырой и готовой	Воды - температура и влажность на складе - температура холодильного оборудования - соблюдение технологии приготовления блюд по технологически м документам - поточность технологически х процессов - температура готовности блюд - суточная проба - дата и время реализации готовых блюд; - содержание действующих веществ дезинфицирую щих средств в рабочих растворах - состояние оборудования, инвентаря и посуды - обработка инвентаря для сырой и готовой - температура готовности блюд; СанПиН 2.3/2.4.3590 Ежедневно Каждая партия Каждая партия Каждая партия Каждая партия Ежедневно от каждой партии Каждая партия Ежедневно от каждой партии Каждая партия Ежедневно Ежедневно Ежедневно Ежедневно

Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности					
Мебель и оборудование для детей	Оценка соответствия кроватей, столов и стульев ростовозрастным особенностям детей и их расстановка в помещениях для занятий, кабинетах, игровых (не менее 20% помещений)	СанПиН 1.2.3685-21, MP 2.4.024221. 2.4	2 раза в год (август, январь)	Медработник	
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.364820, СанПиН 1.2.3685-21	Каждая партия	Заместитель заведующего	
Показатели организации образовательно го процесса	Режим дня групп	СП 2.4.364820, СанПиН 1.2.3685-21	1 раз в месяц	Старший воспитатель	
Контро	оль медицинског	о обеспечения и воспитаннико	оценка состояния зд ов	оровья	
	Утренний осмотр детей, термометрия	СП 2.4.364820	Ежедневно	Воспитатели, медработник	
Профилактика заболеваний у детей	Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.364820, СанПиН 3.3686- 21	1 раз в месяц	Медработник	
	Направление на внутрикожную аллергическую пробу с туберкулином (далее - проба Манту)	СанПиН 3.3686-21	Вакцинированных - 1 раз в год, невакцинирова нных, больных хроническими заболеваниями - 2 раза в год	Медработник	
Улучшение здоровья детей	Оздоровление	СП 2.4.364820	Июнь, июль, август	Медработник	

Ограничение распространени я заболеваний среди детей	Проведение ограничительн ых мероприятий вспышке заболевания: грипп и ОРВИ, коклюш, туберкулез, пневмония, столбняк, дифтерия, корь, краснуха, ветрянчая оспа и т. п.	СанПиН 3.3686-21, решение Роспотребнад зора г. Энск	По программе мероприятий	Медработник
	Ограничение контактов воспитанников из разных групп	СП 3.1/2.4.3598 20	Ежедневно до 31.12. 2021 года	Старший воспитатель
Контролі	⊥ ь соблюдения лич	 ной гигиены, зд	 оровья и обучения р	аботников
Состояние здоровья работников	Количество работников пищеблока с инфекционным	СанПиН 2.3/2.4.3590 20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	Медработник
	и заболеваниями, повреждениями кожных покровов		пищеолока	
	заболеваниями, повреждениями кожных покровов Медосмотр	СанПиН 2.3/2.4.359020, приказ	Предварительный - при трудоустройстве; периодический - ежегодно	Медработник

2.3/2.4.359020,	профилактических	
приказ	прививок и при	
Минздрава от	наличии решения	
21.03. 2014 №	санврача - по	
125н	календарю	
	профилактических	
	прививок по	
	эпидемическим	
	показаниям	

6. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

Наименование форм учета и	Периодичность	Ответственное лицо
отчетности	заполнения	
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 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

Журнал визуального производственного	По факту	Заместитель заведующего,
контроля		старший воспитатель
Журнал инструментальных и	По факту	Заместитель заведующего
лабораторных методов		
производственного контроля и		
протоколы лабораторных испытаний		

7. 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	
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 сальмонеллеза, вирусного гепатита В, С - 3 случая и более: ветряной оспы, гриппа 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	прекращение работы пищеблока;сокращение рабочего дня;

	оборудования	• использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов
6.	Пожар	вызов пожарной службы;эвакуация;приостановление деятельности

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

№ п/	Мероприятие	Срок	Ответственный
П			
1	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	При создании детского сада и по необходимости	Заведующий
2	Назначение ответственных за осуществление санитарнопротивоэпидемических (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 инструктивнометодической базы (законодательство РФ в области обеспечения санитарноэпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивнометодические документы)		Заместитель заведующего
8	Анализ состояния санитарно- эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Медработник
9	1 1 1	, <u>r</u>	Заместитель заведующего
10	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарнопротивоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	Заведующий
11	производственного контроля	По требованию ТО Управления Роспотребнадзора	Заведующий

Программу разработали:

Старшая медицинская сестра

Е.Н.Скрынникова

Заместитель заведующего

В.И.Донских

Старший воспитатель

С.Н.Хаджи