

муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение  
Киселёвского городского округа детский сад №65 комбинированного вида «Родничок» (детский сад 65)

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий детским садом 65

Касаджик Е.К.

*01 июля 2021 г.*



**ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**  
**за соблюдением санитарных правил и выполнением**  
**санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий**  
**при осуществлении образовательной деятельности в**  
муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении Киселёвского городского округа детском  
саду №65 комбинированного вида «Родничок»  
(детский сад 65)

## 1. Паспорт программы

### Характеристика объекта

Полное и сокращенное наименование: муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение Киселёвского городского округа детский сад №65 комбинированного вида «Родничок» (детский сад 65)

Тип объекта: образовательная организация

Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация

- 1) Основной :
  - реализация основной общеобразовательной программы дошкольного образования;
- 2) Дополнительный
  - присмотр и уход за обучающимися;
  - медицинская деятельность (первичная медико-санитарная помощь, не включенная в базовую программу обязательного медицинского страхования);
  - организация и проведение олимпиад, конкурсов, мероприятий, творческих способностей, способностей к занятиям физической культурой и спортом, интереса к научной деятельности, творческой деятельности;
  - организация мероприятий (конкурсы, смотры по расположению организации);
  - дополнительное образование детей и взрослых.
- 3) Приносящий доход:
  - присмотр и уход за обучающимися;
  - предоставление платных образовательных услуг для детей и взрослых по дополнительным образовательным программам, не предусмотренным основными образовательными программами и государственными образовательными стандартами, не предусмотренные установленным государственным или муниципальным заданием, либо соглашением о предоставлении субсидии на возмещение затрат, на одинаковых при оказании одних и тех же услуг условиях;

Юридический адрес: 652723, Кемеровская область - Кузбасс, г. Киселевск, ул. Весенняя 9

Фактический адрес: 652723, Кемеровская область - Кузбасс, г. Киселевск, ул. Весенняя 9

### Характеристика здания

Тип строения: отдельно стоящее двухэтажное здание с подвальным этажом

Площадь: 2687,7,2 м<sup>2</sup>

Оборудование: оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер), оборудование для проведения учебной деятельности

### Характеристика инженерных систем

Освещение: естественное и искусственное

Система вентиляции: естественная, приточно-вытяжная

Система отопления: централизованная, от городской сети

Система водоснабжения: горячая и холодная, централизованные

Система канализации: подключено к городской сети 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»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- 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 1.2.3685-21 «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»;
- 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 функций
1	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>• контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек;</li> <li>• организация плановых медицинских осмотров работников;</li> <li>• организация профессиональной подготовки и аттестации работников;</li> <li>• разработка мероприятий, направленных на</li> <li>• устранение выявленных нарушений.</li> </ul>	Приказ УО от 10.10.2005 г.
2	Заместитель заведующего	<ul style="list-style-type: none"> <li>• организация и осуществление работы по созданию безопасных условий образовательной деятельности, обеспечивающих сохранение жизни и здоровья обучающихся и работников организации;</li> <li>• контроль за соблюдением требований законодательства об антитеррористической защищенности объектов.</li> </ul>	
3	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>	

4	Заведующий хозяйством	<ul style="list-style-type: none"> <li>• контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории;</li> <li>• контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников;</li> <li>• ведение учета и отчетности по производственному контролю.</li> <li>• ведение учетной документации;</li> <li>• разработка мер по устранению выявленных нарушений;</li> <li>• контроль охраны окружающей среды.</li> <li>• контроль организации питания;</li> <li>• отслеживание витаминизации блюд;</li> <li>• ведение учетной документации.</li> </ul>	
---	-----------------------	--	--

**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.**

**4.1. Основные помещения:**

№	Объект (вид) контроля	Показатели (параметры) контроля	Кратность	Место/ объект исследования (обследования) и количество замеров	Основание	Форма учета результатов
1	Оценка параметров микроклимата	Температура воздуха, кратность обмена воздуха, относительная влажность воздуха	2 раза в год – в теплый и холодный периоды	Помещения для занятий, кабинеты, спортивный зал (не менее 10% помещений – по 1 точке) Рабочие места в помещениях пищеблока	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
			1 раз в год	Рабочие места (за исключением рабочих мест пищеблока) – по 2 точки		
2	Контроль искусственной освещенности	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток	Помещения для занятий, кабинеты, оборудованные персональными электронными средствами обучения, спортивный и музыкальный залы (не менее 20% помещений – по 1 точке) Рабочие места, в том числе в производственных помещениях (по 2 точки)	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
3	Оценка параметров шума	Уровни звука, звукового давления	1 раз в 2 года	Помещения для занятий и кабинеты с электронными средствами обучения (не менее 10% помещений – по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

			1 раз в год и внепланово – после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции (по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21	
4	Оценка состояния воздушной среды помещений (аэрионный состав воздуха)	Содержание вредных веществ (фенол, формальдегид, бензол и т.п.)	После ремонтных работ, установки новой мебели, покупки книг	Помещения для занятий, кабинеты, помещения для занятий ПЭВМ, спортивный и музыкальный залы (не менее 10% помещений – по 1 пробе)	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Содержание вредных веществ (аммиак, азота оксид и т.п.)	1 раз в год	Помещения с оргтехникoй и кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба)	СанПиН 1.2.3685-21	
5	Исследование и контроля состояния песка из детских песочниц	Паразитологические исследования (жизнеспособные яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших, ооцисты криптоспоридий), микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз в квартал	Детские песочницы (2–4 пробы по 200 грамм каждая)	СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 3.3686-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
6	Контроль санитарного фона	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	1 раз в год	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала (10 смывов)	СанПиН 3.3686-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Паразитологические исследования		По 10 смывов: – в игровых уголках: с игрушек, мебели, ковров и дорожек; – спальнях: постельное белье, с пола, батарей, подоконников, штор; – туалетных комнатах: ручки дверей, кранов, наружные поверхности горшков, стульчаков По 20 смывов: – в пищеблоке: с разделочных		

				столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; – в местах приема пищи: с посуды, клеенок, скатертей, столов		
		Микробиологические исследования смывов на наличие иерсиниозов		Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5–10 смывов)		
7	Исследования питьевой воды	Исследования по химическим и микробиологическим показателям	По химическим показателям – 1 раз в год, микробиологическим показателям – 2 раза в год	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно по 2 пробы)	СанПиН 2.1.3684-21, СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
8	Исследования и контроль пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	1 раз в квартал	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2–3 блюда исследуемого приема пищи)	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20, 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 (1 проба)		
		Контроль проводимой витаминизации блюд	2 раза в год	Третьи блюда (1 блюдо)		
9	Оценка параметров электрических, магнитных, электромагнитных полей	Напряженность электрического поля, плотность магнитного потока	1 раз в год	Помещения для занятий и кабинеты с электронными средствами обучения (не менее 20% помещений)	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
10	<...>					

4. 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	Заместитель заведующего	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Старший воспитатель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Делопроизводитель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Воспитатели	15	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Музыкальный работник	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Инструктор по физической культуре	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	Младший воспитатель	9	1 раз в год	1 раз в год
	Работники пищеблока	4	1 раз в год	1 раз в год
	Технический персонал	4	1 раз в год	1 раз в 2 года

6. Перечень осуществляемых работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.

6.1. Работа:

№ п/п	Показатель	Профессия	Документ
1	Тепловое излучение	Повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 27.06.2020 № 2

6.2. Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	от 10.06.2014 № 654
2	Медицинская	от 17.07.2014 № ЛО-00-01-0012345

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
<b>Контроль содержания помещений, оборудования и территории</b>				
Санитарное состояние территории	Кратность и качество уборки	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Заведующий хозяйством
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	Заведующий хозяйством
	– генеральной уборки		Ежемесячно, до 01.01.2024 г. – еженедельно	
Обращение с ртутьсодержащими лампами и медицинскими отходами	Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов	СанПиН 2.1.3684-21	1 раз в квартал	Спецорганизация, у которой есть лицензия на вывоз медицинских отходов класса «Д», а также на вывоз отходов I-го класса опасности
Санитарное состояние площадки для сбора отходов	Вывоз ТКО и пищевых отходов	СанПиН 2.1.3684-21	При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 3 дня. При температуре плюс 5 °С и	Региональный оператор по обращению с ТКО,

			выше – ежедневно	дворник
	Кратность промывки и дезинфекции контейнеров и контейнерной площадки		-	-
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Дезинсекция	– профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Заведующий хозяйством, рабочий по обслуживанию здания
	– обследование		2 раза в месяц	Специализированная организация, рабочий по обслуживанию здания
	– уничтожение		По необходимости	
Дератизация	– профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Заведующий хозяйством, рабочий по обслуживанию здания
	– обследование		Ежемесячно	Специализированная организация, рабочий по обслуживанию здания
	– уничтожение		Весной и осенью, по необходимости	
Освещенность территории и помещений	– наличие и состояние осветительных приборов;	СП 2.4.3648-20	1 раз в 3 дня	Заведующий хозяйством
	– наличие, целостность и тип ламп			
Микроклимат помещений	– температура воздуха;	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (в течение дня)	Заведующий хозяйством
	– кратность проветривания;			
	– влажность воздуха (склад пищеблока)		Ежедневно	Кухонный рабочий
Шум	– наличие источников шума на территории и в помещениях	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Заведующий хозяйством
	– условия работы оборудования	План технического обслуживания	По плану техобслуживания	Рабочий по обслуживанию здания, спецорганизация (по необходимости)
Песок в песочницах	– состояние песка	СП 2.4.3648-20	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, СанПиН 3.3686-21	Каждая партия	Кладовщик
	– 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 (возможность контакта с дезсредствами и т. д.)			
Загрязняющие воздух вещества	Проверка закупаемой продукции на соответствие предельно допустимым концентрациям вредных веществ	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201, СанПиН 3.3686-21	Каждая партия	Заведующий хозяйством
	Контроль работы вентиляции		Ежеквартально	Заведующий хозяйством, рабочий по обслуживанию здания
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	СП 2.4.3648-20,	Ежеквартально	Заведующий хозяйством, рабочий по обслуживанию здания
<b>Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления</b>				
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	– качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья; – условия доставки продукции транспортом	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия	Кладовщик, 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	Кладовщик
	– время смены кипяченой воды		Каждые 3 часа	Калькулятор
	– 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	Калькулятор
	– поточность технологических процессов			Калькулятор
	– температура готовности блюд		Каждая партия	
Готовые блюда	– суточная проба	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно от каждой партии	Повар
	– органолептическая		Каждая партия	Калькулятор

	оценка; – дата и время реализации готовых блюд			
Обработка посуды и инвентаря	– содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Младший воспитатель
	– состояние оборудования, инвентаря и посуды			Завхоз
	– обработка инвентаря для сырой и готовой продукции			Кухонный работник, повар
<b>Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности</b>				
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	2 раза в год (август, январь)	Старший воспитатель
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Каждая партия	Воспитатель
Показатели организации образовательного процесса	Режим дня групп	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	1 раз в месяц	Старший воспитатель
<...>				
<b>Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников</b>				
Профилактика заболеваний у детей	Утренний осмотр детей, термометрия	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Воспитатели,
	Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686-21	1 раз в месяц	Воспитатели
	Диагностика туберкулеза	СанПиН 3.3686-21	Вакцинированных – 1 раз в год, невакцинированных, больных хроническими заболеваниями – 2 раза в год	Воспитатели
Улучшение здоровья детей	Оздоровление	СП 2.4.3648-20	Июнь, июль, август	Воспитатели
Ограничение распространения заболеваний среди детей	Проведение ограничительных мероприятий вспышке заболевания: грипп и ОРВИ, коклюш, туберкулез, пневмония, столбняк, дифтерия, корь, краснуха, ветряная оспа и т.п.	СанПиН 3.3686-21, решение Роспотребнадзора	По программе мероприятий	Воспитатели
	Ограничение контактов воспитанников из разных групп	СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно до 31.12. 2021 года	Старший воспитатель

Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников				
Состояние здоровья работников	Количество работников пищеблока с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	Заместитель заведующего
	Медосмотр	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 28.01.2021 № 29н, приказ Минздрава, Минтруда от 31.12.2020 № 988н/1420н	Предварительный – при трудоустройстве; периодический – ежегодно	Заведующий
Профилактика заболеваний	Вакцинация	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 21.03.2014 № 125н	По национальному календарю профилактических прививок и при наличии решения санврача – по календарю профилактических прививок по эпидемическим показаниям	Заведующий

**7. 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	Кладовщик
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Кладовщик
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Калькулятор
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Калькулятор
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Калькулятор
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Воспитатель
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Воспитатель
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Заведующий
Личные медицинские книжки работников		
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Заместитель заведующего, старший воспитатель, заведующий хозяйством
Журнал визуального производственного контроля	По факту	Заместитель заведующего, старший воспитатель, заведующий хозяйством

8. 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>• введение карантина;</li> <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 сальмонеллеза, вирусного гепатита В, С – 3 случая и более: ветряной оспы, гриппа 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>• вызов службы для устранения неисправности оборудования;</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.

№ п/п	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	При создании детского сада и по необходимости	Заведующий
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий
3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий
4	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 5 лет	Заведующий
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков	При приеме на работу и по необходимости	Заведующий

	переаттестации		
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Заведующий
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	Старший воспитатель
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Заведующий
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Заведующий хозяйством
10	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	Заведующий
11	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию ТО Управления Роспотребнадзора	Заведующий

Программу разработали:

Заведующий детским садом 65



Е.К.Касаджик

Согласовано:

Заместитель заведующего

О.В.Абрамова



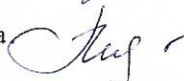
Старший воспитатель

Т.А.Рюмина



Заведующий хозяйством

Л.С.Корнева



**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 22023141085098361660399424309462323140649109771

Владелец Касаджик Елена Константиновна

Действителен с 14.09.2022 по 14.09.2023