

**Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение
Таборинский детский сад**

СОГЛАСОВАНО

*Председатель первичной
профсоюзной организации МКДОУ
Таборинский детский сад*

_____ О.А. Бурлева

УТВЕРЖДАЮ

*Заведующий МКДОУ Таборинский
детский сад*

_____ *Н.В.Шурухнова*

12.09.2022 Приказ № 212-од

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

**за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
при осуществлении образовательной деятельности
в Муниципальном казенном дошкольном образовательном учреждении
*Таборинский детский сад***

1. Паспортные данные программы

Характеристика объекта

Полное и сокращенное наименование:	<i>Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение Таборинский детский сад (МКДОУ Таборинский детский сад)</i>
Тип объекта:	<i>образовательная организация</i>
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	<i>1) образовательная:</i> <ul style="list-style-type: none"><i>• дошкольное образование</i>
Юридический адрес:	<i>623990, Свердловская область, Таборинский район, с. Таборы, ул. Красноармейская, 31</i>
Фактический адрес:	<i>623990, Свердловская область, Таборинский район, с. Таборы, ул. Красноармейская, 31</i>

Характеристика здания

Тип строения	<i>отдельно стоящее двухэтажное здание с подвальным этажом</i>
Площадь	<i>1684,9 кв. м</i>
Оборудование	<i>оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер), оборудование для проведения учебной деятельности</i>

Характеристика инженерных систем

Освещение	<i>естественное и искусственное</i>
Система вентиляции	<i>естественная, приточно-вытяжная</i>
Система отопления	<i>централизованная, от теплосети</i>
Система водоснабжения	<i>холодная вода, централизованное</i>
Система канализации	<i>выгребная яма</i>
Количество работающих	<i>50</i>
Количество воспитанников	<i>129</i>
Цель программы	<i>обеспечение безопасности всех участников образовательной деятельности в ДОУ</i>

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»;*
- *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	Выполняемые 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
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
3.	Специалист по охране труда	<ul style="list-style-type: none"> • контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории; • контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров
4.	Медработник	<ul style="list-style-type: none"> • контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек; • медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников; • контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников; • ведение учета и отчетности по производственному контролю: <ul style="list-style-type: none"> - гигиенический журнал осмотра сотрудников; - журнал бракеража готовой пищевой продукции; - ведомость контроля за рационом питания; - личные медицинские книжки сотрудников учреждения.
5.	Заведующий хозяйством	<ul style="list-style-type: none"> • контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории; • организация лабораторно-инструментальных исследований; • разработка мер по устранению выявленных нарушений; • контроль охраны окружающей среды
6.	Кладовщик	<ul style="list-style-type: none"> • соблюдения санитарных требований к содержанию

		<p>складских помещений;</p> <ul style="list-style-type: none"> • обеспечение соблюдения качества и безопасности поступивших продуктов и продовольственного сырья; • ведение учетной документации: <ul style="list-style-type: none"> - журнал учета температурного режима холодильного оборудования; - журнал учета температуры и влажности в складских помещениях; - журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции; • разработка мер по устранению выявленных нарушений
7.	<p>Ответственный по питанию (калькулятор)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • контроль организации питания; • отслеживание витаминизации блюд; • ведение учетной документации: <ul style="list-style-type: none"> - основное меню; - ежедневное меню; - индивидуальное меню; - технологические карты; - накопительная ведомость

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 (кол-во замеров)	Основание	Форма учета результатов
1.	Микроклимат	Температура воздуха Кратность обмена воздуха Относительная влажность воздуха	<i>2 раза в год – в теплый и холодный периоды</i>	Помещения для детей и рабочие места (<i>по 1 точке</i>)	СП 2.2.3670-20, СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2756-10	<i>Протокол</i>
2.	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	<i>1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток</i>	Помещения для детей и рабочие места (<i>по 1 точке</i>)	СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2812-10.4.3	<i>Протокол</i>
3.	Песок в детских песочницах	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химический контроль	<i>1 раз в год</i>	<i>2–4 пробы из песочниц</i>	СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 3.2.3215-14	<i>Протокол</i>
4.	Контроль санитарного фона и пищевой продукции	Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования)	<i>1 раз в год</i>	Игровые уголки – <i>10 проб</i> (с игрушек, мебели, ковров и дорожек; в спальнях: с постельного белья, с пола, батарей, подоконников, штор; в	СанПиН 3.2.3215-14	<i>Протокол</i>

				туалетных комнатах: с ручек дверей, кранов, наружных поверхности горшков, стульчаков)		
				Пищеблок – 5–10 смывов (с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; в столовых: с посуды, клеенок, скатертей, столов)		
		Смывы иерсинии	<i>2 раза в год – перед доставкой овощей и через 2–3 недели после доставки</i>	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	
5.	Исследования питьевой воды	Микробиологические исследования	<i>1 раза в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения</i>	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном,	СанПиН 1.2.3685-21	<i>Протокол</i>

				горячем, доготовочно м (2 пробы)		
6.	Исследования пищевой продукции	Микробиологи ческие исследования проб готовых блюд	<i>2 раза в год</i>	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	<i>Протоко л</i>
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	<i>1 раз в год</i>	Рацион питания (2 пробы)		
		Контроль проводимой витаминации и блюд	<i>2 раза в год</i>	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	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Воспитатели	15	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Музыкальный руководитель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Инструктор по физической культуре	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Учитель-логопед	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Учитель- дефектолог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	Педагог-психолог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
9	Младший воспитатель	9	1 раз в год	1 раз в год
10	Специалист по кадрам	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
11	Специалист по охране труда	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
12	Работники пищеблока	7	1 раз в год	1 раз в год
13	Прочий персонал	12	1 раз в год	1 раз в 2 года

6. 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)	Заведующий хозяйством; специалист по охране труда
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, заведующий хозяйством; специалист по охране труда
	– генеральной уборки		Ежемесячно, до конца 2021 года – еженедельно	
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21	1 раза в неделю	Региональный оператор по обращению с ТКО, заведующий хозяйством
	Очистка хозяйственной площадки	СанПиН 3.5.2.3472-17	1 раза в неделю	Уборщик территории
Рабочие растворы дезинфекции	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	Заведующий хозяйством
	– обследование		2 раза в месяц	Специализированная организация
	– уничтожение		По	

			<i>необходимости</i>	
<i>Дератизация</i>	<i>– профилактика</i>	<i>СП 3.5.3.3223-14</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Заведующий хозяйством</i>
	<i>– обследование</i>		<i>Ежемесячно</i>	<i>Специализированная организация</i>
	<i>– уничтожение</i>		<i>Весной и осенью, по необходимости</i>	
<i>Освещенность территории и помещений</i>	<i>– наличие и состояние осветительных приборов;</i>	<i>СП 2.4.3648-20</i>	<i>1 раз в 3 дня</i>	<i>Заведующий хозяйством; специалист по охране труда</i>
	<i>– наличие, целостность и тип ламп</i>			
<i>Микроклимат помещений</i>	<i>– температура воздуха;</i>	<i>СП 2.4.3648-20</i>	<i>Ежедневно (в течение дня)</i>	<i>Заведующий хозяйством; специалист по охране труда</i>
	<i>– кратность проветривания;</i>			
	<i>– влажность воздуха (склад пищеблока)</i>			
	<i>– условия работы оборудования</i>	<i>План технического обслуживания</i>	<i>По плану техобслуживания</i>	<i>Заведующий хозяйством; специалист по охране труда спецорганизация (по необходимости)</i>
<i>Песок в песочницах</i>	<i>– состояние песка</i>	<i>СП 2.4.3648-20</i>	<i>После каждой прогулки</i>	<i>Заведующий хозяйством; специалист по охране труда</i>
	<i>– наличие крышки на песочнице</i>			
<i>Входной контроль поступающей продукции и товаров</i>	<i>– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат)</i>	<i>СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201</i>	<i>Каждая партия</i>	<i>Кладовщик</i>

	<p>– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.)</p>			
	<p>– соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих воздух веществ, возможность контакта с дезсредствами и т. д.)</p>			
<p><i>Внутренняя отделка помещений</i></p>	<p><i>Состояние отделки</i></p>	<p><i>План-график технического обслуживания</i></p>	<p><i>Ежеквартально</i></p>	<p><i>Заведующий хозяйством; специалист по охране труда</i></p>
<p>Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления</p>				
<p><i>Закупка и приемка пищевой продукции и сырья</i></p>	<p>– качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья;</p> <p>– условия доставки продукции транспортом</p>	<p><i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i></p>	<p><i>Каждая партия</i></p>	<p><i>Кладовщик, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»</i></p>

<i>Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья</i>	<i>– сроки и условия хранения пищевой продукции</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Ответственный по питанию, кладовщик</i>
	<i>– время смены кипяченой воды</i>		<i>Каждые 3 часа</i>	<i>Ответственный по питанию</i>
	<i>– температура и влажность на складе</i>		<i>Ежедневно</i>	<i>Кладовщик</i>
	<i>– температура холодильного оборудования; – ...</i>			
<i>Приготовление пищевой продукции</i>	<i>– соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Каждый технологический цикл</i>	<i>Ответственный по питанию</i>
	<i>– поточность технологических процессов</i>			<i>Повар</i>
	<i>– температура готовности блюд</i>		<i>Каждая партия</i>	
<i>Готовые блюда</i>	<i>– суточная проба</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Ежедневно от каждой партии</i>	<i>Повар</i>
	<i>– дата и время реализации готовых блюд</i>		<i>Каждая партия</i>	<i>Ответственный по питанию</i>
<i>Обработка посуды и инвентаря</i>	<i>– содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Медработник</i>
	<i>– состояние оборудования,</i>			<i>Медработник, заведующий</i>

	<i>инвентаря и посуды</i>			<i>хозяйством</i>
	<i>– обработка инвентаря для сырой готовой продукции</i>			<i>Ответственный по питанию</i>
Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности				
<i>Мебель и оборудование</i>	<i>Оценка соответствия мебели росту-возрастным особенностям детей и ее расстановка</i>	<i>СП 2.4.3648-20</i>	<i>2 раза в год, сентябрь, май</i>	<i>Медработник</i>
	<i>Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями</i>	<i>СП 2.4.3648-20</i>	<i>Каждая партия</i>	<i>Заведующий хозяйством</i>
<i>Показатели образовательного процесса</i>	<i>Режим дня групп</i>	<i>СП 2.4.3648-20</i>	<i>1 раз в неделю</i>	<i>Старший воспитатель</i>
Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников				
<i>Здоровье</i>	<i>Утренний прием детей, термометрия</i>	<i>СП 2.4.3648-20</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Воспитатели, медработник</i>
	<i>Вакцинация</i>	<i>Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ</i>	<i>В соответствии с национальным календарем профилактических прививок</i>	<i>Медработник</i>
	<i>Осмотр воспитанников на педикулез</i>	<i>СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.2.3215-14</i>	<i>1 раз в месяц</i>	<i>Медработник</i>
<i>Профилактика заболеваний</i>	<i>Оздоровление</i>	<i>СП 2.4.3648-20</i>	<i>Июнь, июль, август</i>	<i>Медработник</i>
	<i>Проведение ограничительных</i>	<i>Программа мероприятия</i>	<i>При решении Роспотребнадзора</i>	<i>Медработник</i>

	<i>мероприятий</i>	<i>й</i>	<i>ра</i>	
<i>Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников</i>				
<i>Состояние здоровья работников пищеблока</i>	<i>Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока</i>	<i>Медработник</i>
<i>Гигиеническая подготовка работников</i>	<i>Обучение и аттестация работников пищеблока</i>	<i>СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Ежегодно</i>	<i>Медработник</i>
	<i>Обучение и аттестация работников (кроме работников пищеблока)</i>		<i>1 раз в 2 года</i>	

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	<i>Кладовщик</i>
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	<i>Кладовщик</i>
Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	Ежедневно	<i>Кладовщик</i>
Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Ежедневно	<i>Медработник</i>
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	<i>Медработник</i>
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	<i>Медработник</i>
<i>График смены кипяченой воды</i>	<i>Не реже 1 раза каждые 3 часа</i>	<i>Ответственный по питанию</i>
<i>Журнал учета инфекционных заболеваний детей</i>	<i>По факту</i>	<i>Медработник</i>
Журнал аварийных ситуаций	<i>По факту</i>	<i>Заведующий хозяйством</i>
<i>Журнал осмотра воспитанников на педикулез</i>	<i>Ежемесячно</i>	<i>Медработник</i>
<i>Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения</i>	<i>По факту</i>	<i>Медработник</i>
<i>Личные медицинские книжки работников</i>		
<i>Журнал регистрации результатов производственного контроля</i>	<i>По факту</i>	<i>Заведующий хозяйством</i>
<i>Журнал визуального производственного контроля</i>	<i>По факту</i>	<i>Заведующий хозяйством, старший воспитатель</i>
<i>Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний</i>	<i>По факту</i>	<i>Заведующий</i>

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.	<i>Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов</i>	<ul style="list-style-type: none"> • прекращение работы пищеблока; • сокращение рабочего дня; • организация подвоза воды для технических целей; • обеспечение запаса бутилированной воды
2.	<i>Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев</i>	<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.	<i>Возникновение эпидемии сальмонеллеза, вирусного гепатита В, С – 3 случая и более; ветряной оспы, гриппа и др. – 5 и более случаев</i>	<ul style="list-style-type: none"> • введение карантина; • реализация мероприятий по профилактике заболеваний
4.	<i>Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии</i>	<ul style="list-style-type: none"> • приостановление деятельности до ликвидации аварии; • вызов специализированных служб
5.	<i>Неисправная работа холодильного оборудования</i>	<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.	<i>Пожар</i>	<ul style="list-style-type: none"> • вызов пожарной службы; • эвакуация; • приостановление деятельности

9. 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 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	Заведующий хозяйством

8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Медработник
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 Роспотребнадзора	Заведующий

Программу разработали:

Заведующий хозяйством

Кузнецова Е.Н.

Ответственный по питанию

Носова И.И.

Согласовано:

Специалист по кадрам

Изатуллина И.П.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ
ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат	603332450510203670830559428146817986133868575857
Владелец	Шурухнова Наталия Васильевна
Действителен	С 15.04.2022 по 15.04.2023

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 376304230083447847618637456882370283188412430205

Владелец Шурухнова Наталия Васильевна

Действителен с 11.04.2024 по 11.04.2025