Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение № 3
детский сад «Рябинка»

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МКДОУ № 3
д/с «Рябинка»
_____ С.И. Андреевских
«13» января 2025г

Программа
производственного контроля соблюдения санитарных правил и норм, проведения санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий в муниципальном казенном дошкольном образовательном учреждении № 3 детский сад «Рябинка»

пгт. Бисерть, 2025г

1. Общие сведения о юридическом лице

1.1. Наименование учреждения, адрес:

Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение № 3 детский сад «Рябинка» сокращенное наименование - МКДОУ № 3 д/с «Рябинка».

Юридический адрес: 623051, Свердловская область, Нижнесергинский район, пгт. Бисерть, ул. Чкалова, 35 Б.

Фактический адрес: 623051, Свердловская область, Нижнесергинский район, пгт. Бисерть, ул. Чкалова, 35 Б.

Учредитель: Муниципальное казённое учреждение «Управление образования Бисертского муниципального округа».

1.2. Вид осуществляемой деятельности:

Присмотр, уход за детьми, осуществление образовательной деятельности по образовательной программе дошкольного образования, реализация общеобразовательной программы дополнительного образования.

Лицензия № 19657, от 21.03.2018г 66ЛО1 № 0006348, выдана Министерством общего и профессионального образования Свердловской области.

1.3.Характеристика здания

Отдельно стоящее двухэтажное здание, имеющее подвал, чердак.

Площадь – 1718,5 кв.м

Оборудование: технологическое (приготовление пищи, проведение уборки, дезинфекция воздуха, стирка, глажение); холодильное (хранение продуктов); оборудование для проведения учебной и воспитательной деятельности, офисное (компьютеры, принтеры, ЭСО).

1.4. Характеристика инженерных систем

Освещение – естественное, искусственное; освещение по периметру здания;

Система вентиляции – естественная, приточно-вытяжная;

Система отопления – централизованная;

Система водоснабжения – централизованная;

Система канализации – централизованная.

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

- Федеральный закон № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Федеральный Закон № 52 – ФЗ от 30.03.1999 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон 184-ФЗ от 27.12.2002г № « О техническом регулировании»;
- Федеральный закон № 294-ФЗ от 26.12.2008 « О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»;
- Постановление Главного государственного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанНиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- Постановление Главного государственного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

- Постановление Главного государственного врача РФ от 30.06.2020 № 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID – 19);

- Постановление Главного государственного врача РФ от 28.01.2021г «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

- 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»;

- ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП Общие требования»;

- МР 2.4.0179 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;

- МР 5.1.0098-14 «Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП;

- МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций";

- МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»;

- МР 2.4.0242-21.2.4. Гигиена детей и подростков. Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи. Методические рекомендации»;

- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов»;

- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию;.

- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;

- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки»;

- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;

- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;

- ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;

- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;

- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;

- МР 2.4.5.0131-18 «Практические аспекты организации рационального питания детей и подростков, организация мониторинга питания»;

- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;

- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;

- Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010г. № 299, с изменениями на 08.12.2020.

- 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. Ответственные лица за организацию и осуществление производственного контроля

№	ФИО	Функции	Занимаемая должность
1	Андреевских Светлана Ивановна	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;	Заведующий
2	Калинина Наталья Валерьевна	контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории; организация лабораторно-инструментальных исследований; ведение учета и отчетности по производственному контролю; ведение учетной документации; разработка мер по устранению выявленных нарушений; контроль охраны окружающей среды; контроль организации питания и требований к организации питания;	Заместитель заведующего по хозяйственной части
3	Афанасьева Елена Антоновна	контроль соблюдения санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий, оборудованию, мебели в помещениях для работы с детьми; исполнение мер по устранению выявленных	Старший воспитатель

		нарушений;	
4	Ярушина Наталья Александровна (по согласованию)	медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников; контроль соблюдения личной гигиены сотрудниками и воспитанниками; организация и проведение медицинских осмотров воспитанников; контроль исполнения сотрудниками требований санитарного законодательства в области охраны жизни и здоровья детей, организации питания; организация санитарно-просветительской работы по профилактике инфекционных болезней среди сотрудников и родителей (законных представителей) воспитанников; разработка мер, направленных на профилактику инфекционных заболеваний;	Медицинский работник учреждения здравоохранения ГАУЗСО «Бисертская районная больница»
5	Вырова Елена Владимировна	организация плановых медицинских осмотров работников; контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием отметок в личных медицинских книжках о прохождении первичного и периодического медицинского осмотра; организация профессиональной гигиенической подготовки и обучения с последующей аттестацией работников; организация санитарно-просветительской работы по профилактике инфекционных болезней среди сотрудников и родителей (законных представителей) воспитанников; разработка мер, направленных на профилактику инфекционных заболеваний;	Специалист по охране труда

4. Объекты производственного контроля

Наименование мероприятия	Периодичность	Ответственный (Ф.И.О. , должность) Кто проводит	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Санитарно-техническое состояние территории, помещений, оборудования, СИЗ			
Санитарное состояние групповых помещений (приемная, туалет, игровая, спальня, буфетная), санитарно-технического оборудования и мебели (качество проведения текущих и генеральных уборок, дезинфекционных мероприятий)	Ежедневно	Зам. зав. по АХР, медсестра, специалист по ОТ	Акты, журналы проверок
Количество и состояние мягкого	Еженедельно	Зам. зав. по	Графики,

инвентаря (своевременная замена в соответствии с утвержденными графиками: спецодежды сотрудников, полотенец, постельных принадлежностей воспитанников)		АХР, медработник, специалист по ОТ	журналы, акты
Благоустройство и санитарное состояние территории, игровых участков	Постоянно	Зам.зав. по АХР, специалист по ОТ, старший воспитатель, воспитатели.	Акты, журналы проверок
Техническое состояние игрового и спортивного оборудования	Периодически	Зам.зав. по АХР, специалист по ОТ, старший воспитатель, инструктор по ФК	Акты, журналы проверок
Микроклимат: - система искусственного освещения (достаточность, исправность, санитарное состояние); - температура воздуха, график проветривания помещений, работа и состояние бактерицидных ламп для обеззараживания воздуха в помещениях	В соответствии с графиком Ежедневно	Зам.зав. по АХР, специалист по ОТ, медработник, старший воспитатель	Акты, журналы проверок, журналы учета работы бактерицидных ламп.
- Электроснабжение (состояние выключателей, розеток, состояние электрических проводов, состояние, хранение, использование по назначению электрического оборудования). - Замеры сопротивления; - Техническое обслуживание электрохозяйства	1 раз в квартал выборочно 1 раз в год Ежемесячно	Зам.зав. по АХР, специалист по ОТ, Аккредитованная организация Зам.зав.по АХР	Акты Акты, отчеты Акты
Система отопления	Осенне-зимний период – постоянно, летний период – по мере необходимости и после проведения опрессовки и запуска (август-сентябрь)	Зам.зав. по АХР	Акт
Система вентиляции (санитарно-техническое состояние)	Постоянно	Зам.зав. по АХР, специалист по ОТ	Акты

Соответствие эффективности работы вентиляционной системы	1 раз в год	Аккредитованная организация	Акты
Система водоснабжения; Бактерицидная установка по очистке воды (обслуживание в соответствии с тех.регламентом)	Постоянно Замена – 1 раз в год ежемесячно	Зам.зав. по АХР	Акты Журналы
Система канализации	Постоянно – визуальный осмотр; 1 раз в квартал – комиссия.	Зам.зав. по АХР, рабочий по компл.обслуживанию здания, специалист по ОТ, младшие воспитатели,кух. рабочий, уборщицы.	Акты
Проведение ремонтных работ (наличие сертификатов на используемые строительные материалы, оборудование. Качество-соответствие требованиям действующего законодательства)	По утвержденному графику и по мере необходимости (все ремонтные работы проводятся в отсутствии воспитанников и при остановке производственных процессов)	Заведующий, зам.зав. по АХР Аккредитованные организации на договорной основе	Сертификаты качества, акты выполненных работ
Наличие достаточного количества и надлежащее состояние СИЗ	Постоянно	Зам.зав.по АХР, специалист по ОТ	Сертификаты качества, журналы выдачи, учетные карточки
Дезинсекция помещений, дератизация помещений и территории, акарицидная обработка территории	В соответствии с графиком	Зам.зав.по АХР, Аккредитованная организация	Журналы, акты
Наличие сертификатов качества на оборудование, мебель, моющие и дезинфекционные средства	Постоянно	Зам.зав.по АХР	Сертификаты качества
Организация питьевого режима	Постоянно	Медработник, старший воспитатель	Журнал, графики
Производственный контроль за организацией учебного процесса			
Мебель, спортивное, игровое, учебное оборудование групповых ячеек, специализированных помещений для работы с детьми, на соответствие их возрасту, антропометрическим показателям, учебному плану, ФГОС,	Ежегодно перед началом нового учебного года Сентябрь-январь	Старший воспитатель, зам.зав. по АХР, медработник (по согласованию)	Журналы, акты

требованиям безопасности			
Режим дня, проведение НОД, самостоятельная деятельность (продолжительность прогулок, максимально допустимый объем нагрузки при НОД, выполнение режимных моментов, продолжительность самостоятельной деятельности)	Еженедельно (выборочно)	Старший воспитатель, медработник (по согласованию)	Карты анализа, акты, информационные справки по результатам контроля
Эффективность организации и проведения оздоровительной работы: использование здоровье сберегающих технологий, выполнение режимных моментов, анализ посещаемости и заболеваемости (причины)	Ежемесячно	Заведующий, старший воспитатель, медработник (по согласованию)	Карты анализа, акты, информационные справки по результатам контроля
Производственный контроль организации питания и производства кулинарной продукции			
1. Выполнение санитарно – эпидемиологических требований в пищеблоке: - санитарное состояние помещений пищеблока (качество текущей и генеральной уборки); - выполнение правил мытья столовой посуды, условий хранения, санитарное состояние стеллажей (наличие инструкций, ветоши, моющих средств, правила их хранения); - наличие дез. средств и правильность приготовления, использования и хранения. 2. Прием продуктов питания, продовольственного сырья (качество принимаемой на пищеблоке продукции, наличие сопроводительных документов, наличие документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов, поступающих на пищеблок, наличие сертификатов). 3. Условия и сроки хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов: - соблюдение температурного режима в холодильных установках; - соблюдение сроков годности пищевых продуктов; - соблюдение товарного соседства. 4. Анализ калорийности и правильности составления 10-дневного меню, рациона питания	Постоянно	Заведующий, зам.зав. по АХР, Специалист по ОТ, Медработник (по согласованию)	Рабочие листы, отчеты (в соответствии с программой ХАССП)

воспитанников, норм выхода готовых блюд, выдача продуктов со склада (количество, качество). 5. Соблюдение технологии приготовления пищи: - первичная и вторичная обработки сырья (фрукты, овощи, кура, мясо, рыба); - правильность кулинарной обработки; - наличие и состояние кухонной и столовой посуды, технологического оборудования, инвентаря, маркировки. 6. Качество готовых блюд (органолептические качества). 7. Отбор суточной пробы. 8. Выдача пищи на группы (температура, объем порций). 9. Организация питания на группах: - санитарное состояние помещения, оборудования, посуды в буфетной; - сервировка стола, эмоциональный настрой воспитанников на прием пищи; - соблюдение норм выдачи пищи на группах.			
Производственный контроль работы технологического и холодильного оборудования, своевременности проведения профилактических и ремонтных работ			
1. Температурный режим холодильного оборудования: - наличие и исправность термометров; - своевременная замена или проведение поверки. 2. Температурный режим и влажность в складских помещениях 3. Ежегодная поверка весов. 4. Ежегодный технический осмотр и проведение профилактических работ технологического оборудования. 5. Работа бактерицидных установок по очистке воды. 6. Наличие маркировки на кухонной и столовой посуде, технологическом оборудовании.	Постоянно Ежедневно Ежегодно Ежегодно Ежедневно Ежемесячно	Заведующий, зам.зав. по АХР, медработник (по согласованию)	Рабочие листы, отчеты (в соответствии с программой ХАССП)
Производственный контроль выполнения санитарных правил по соблюдению личной гигиены			

1. Состояние здоровья сотрудников	Ежедневно Медосмотр (предварительный -при поступлении на работу, периодический – ежегодно, психиатрическое освидетельствование – перед поступлением на работу, далее – 1 раз в пять лет)	Зам.зав.по ХЧ, специалист по ОТ, медработник (по согласованию)	Гигиенический журнал, Заключительные акты по итогу проведения медосмотра
2. Профилактика заболеваний	Вакцинация	Специалист по ОТ, медработник (по согласованию)	Информационная справка, отчет

4.1. Объекты лабораторных исследований

№ п/п	Вид исследований	Количество	Периодичность
1.	Измерение параметров микроклимата в помещениях	10 точек	Февраль
2.	Измерение искусственной освещенности	20 точек	февраль
3.	Определение жира методом «Гербера»	4	Февраль, май, август, ноябрь
4.	Определение нитратов в плодоовощной продукции	4	Февраль, май, август, ноябрь
5.	Определение белка титриметрическим методом.	4	Февраль, май, август, ноябрь
6.	Определение влаги и сухих веществ гравиметрическим методом.	4	Февраль, май, август, ноябрь
7.	Вода. Определение запаха при 20°С,	8	Февраль, май, август, ноябрь
8.	Вода. Определение вкуса, привкуса	8	Февраль, май, август, ноябрь
9.	Вода. Определение цветности	8	Февраль, май, август, ноябрь
10.	Вода. Определение мутности	8	Февраль, май, август, ноябрь
11.	Определение массовой доли действующего вещества в рабочих растворах дезинфицирующих средств: Хлорсодержащие средства.	4	Февраль, май, август, ноябрь

12.	Пищевые продукты: КМАФАнМ	12	Февраль, май, август, ноябрь
13.	Пищевые продукты: Определение бактерий рода Proteus	8	Февраль, май, август, ноябрь
14.	Пищевые продукты: БГКП	8	Февраль, май, август, ноябрь
15.	Пищевые продукты: Определение патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл	12	Февраль, май, август, ноябрь
16.	Пищевые продукты: Определение стафилококк ауреус	12	Февраль, май, август, ноябрь
17.	Вода питьевая. Определение ОМЧ	2	Февраль, май, август, ноябрь
18.	Вода питьевая. Санитарно-бактериологическое исследования, определение ОМЧ	8	Февраль, май, август, ноябрь
19.	Вода питьевая. Определение колифагов (с обогащением)	8	Февраль, май, август, ноябрь
20.	Исследования смывов. Определение БГКП с использованием среды Кода (в том числе с объектов производственного окружения, рук и спецодежды персонала пищеблока)	8	Май, август
21.	Исследования смывов. Определение условно-патогенной микрофлоры, в том числе НФГОБ, кандиды. Смывы на иерсинии с оборудования и инвентаря в складском помещении, цехе обработки овощей	10	Май Ноябрь
22.	Определение яиц гельминтов, цист патогенных кишечных простейших	4	Февраль, май, август, ноябрь
23.	Песок. Паразитологическое исследование (жизнеспособные яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших). Микробиологический и санитарно-химический контроль.	9	Август
24.	Смывы (пыль) с поверхностей: на яйца гельминтов (микроспория)	40	Февраль, май, август, ноябрь
25.	Шум. Уровни звука, звукового давления (1 раз в 2 года - в помещениях для занятий и кабинетах с ЭСО). 1 раз в год и внеплановый - в 1помещениях, где есть технологическое оборудование, система вентиляции.	1	Май
26.	Воздушная среда помещений (содержание вредных веществ (фенол, формальдегид, бензол и		После проведения ремонтных работ, установки новой мебели

	т.д.)		
27.	Электрические, магнитные, электромагнитные поля (напряженность электрического поля, плотность магнитного потока). Помещения для занятий с ЭСО	3	Ноябрь

5. Перечень должностей и число работников, подлежащих предварительным и периодическим медицинским осмотрам, психиатрическим освидетельствованиям и гигиеническому обучению

№ п/п	Профессия	Количество человек	Кратность		
			Периодический и внеочередной медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация	Психиатрическое освидетельствование
1	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	
2.	Заместитель заведующего по АХР	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	
3.	Старший воспитатель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	
4.	Главный бухгалтер	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	
5.	Бухгалтер	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	
6.	Специалист по кадрам	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	
7.	Воспитатели	13	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
8.	Музыкальный работник	2	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
9.	Инструктор по физической культуре	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
10.	Учитель-логопед	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
11.	Педагог-психолог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
12.	Тьютор	1	1 раз в год	1 раз в 2	1 раз в 5 лет

				года	
13.	Педагог дополнительного образования	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
14.	Младший воспитатель	13	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в 5 лет
15.	Шеф- повар	1	1 раз в год	1 раз в год	
16.	Повар	1	1 раз в год	1 раз в года	
17.	Кухонный работник	1	1 раз в год	1 раз в года	
18.	Машинист по стирке и ремонту спецодежды	2	1 раз в год	1 раз в 2 года	
19.	Кастелянша	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	
20.	Уборщик служебных помещений	2	1 раз в год	1 раз в 2 года	
21.	Рабочий по комплексному обслуживанию здания	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	
22.	Кладовщик	1	1 раз в год	1 раз в год	

6. Мероприятия по обеспечению санитарно – эпидемиологического благополучия, контроль

Наименование работ	Срок выполнения	Ответственные
Организация ежегодного периодического медосмотра сотрудников	Февраль	Специалист по ОТ
Организация гигиенического обучения сотрудников с последующей аттестацией	Апрель	Специалист по ОТ
Разработка и уточнение инструкций по направлениям деятельности	При смене действующего санитарного законодательства, при введении новых санитарных правил	Заместители заведующего, Специалист по ОТ
Проведение инструктажей по направлениям деятельности	По утвержденным планам и графикам	Заместители заведующего, Специалист по ОТ
Ревизия вентиляционной системы	Ежегодно	Зам. зав. по АХР
Проверка работы электрических сетей, техническое обслуживание технологического оборудования в соответствии паспортным	1 раз в месяц	Зам. зав. по АХР

характеристикам. Замеры сопротивлений	1 раз в год	
Акарицидная обработка территории учреждения	Весенний период	Зам. зав. по АХР
Дезинсекция, дератизация помещений учреждения, дератизация территории	В соответствии с графиком	Зам. зав. по АХР
Ремонт, благоустройство территории, игровых участков, косметический ремонт помещений учреждения	Июнь – август	Зам. зав. по АХР
Ревизия отопительной, водопроводной, канализационной систем учреждения	Август	Зам. зав. по АХР
Вакцинация сотрудников в соответствии с Национальным календарем прививок	В соответствии с утвержденным графиком	Медсестра
Обследование сотрудников и воспитанников на энтеробиоз	Ежегодно перед началом нового учебного года	Заведующий, медсестра, Специалист по ОТ
Обследование сотрудников, занятых в производстве и организации питания на носительство рота и норовирусов	1 раз в год	Специалист по ОТ, медсестра
Реализация программы ХАССП	Постоянно, в соответствии с Планом	Руководитель группы ХАССП

7. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля соблюдения санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

№ п/п	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	При необходимости	Заведующий
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	При необходимости	Заведующий
3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	При необходимости	Заведующий
4	Организация работы по проведению гигиенического обучения и аттестации. Контроль соблюдения сроков переаттестации	При приеме на работу и в соответствии с графиком	Специалист по ОТ
6	Организация проведения необходимых лабораторных исследований и испытаний с привлечением аккредитованной, в установленном порядке, организации	По графику	Зам.зав. по АХР

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, Заместитель заведующего по АХР, специалист по ОТ, медработник(по согласованию)
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Медработник
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Заведующий, Заместитель заведующего по АХР
10	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	Заведующий

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

1. Информация по предписаниям в ЦГиЭ (в сроки, указанные в предписании).
2. Журнал контроля за рационом питания.
3. Журнал учета мероприятий по контролю.
4. Журнал регистрации результатов лабораторных исследований.
5. Журнал учета инфекционных заболеваний.
6. Журнал учета аварийных ситуаций.
7. Журнал контроля санитарного состояния помещений.
8. Журнал контроля температурного режима в помещениях групповых ячеек, журнал контроля температурного режима в холодильниках, журнал контроля температуры и влажности в складских помещениях.
9. Журнал контроля смены мягкого инвентаря.
10. Журнал контроля мытья и дезинфекции игрушек.
11. Журнал контроля проведения текущих и генеральных уборок в помещениях.
12. Журнал контроля санитарного состояния территории, игровых участков.
13. Журнал учета работы бактерицидных ламп (на каждую лампу).
14. Журнал учета работы и проведения технологического обслуживания, установки по обеззараживанию воды.
15. Журнал учета проведения ремонтных (строительных) работ.
16. Журнал учета выдачи дезинфекционных, моющих, чистящих средств, СИЗ.
17. Журнал учета смены питьевой воды «Питьевой режим».
18. Журнал контроля состояния мебели, спортивного оборудования.
19. Журнал контроля состояния и проведения ТО технологического оборудования.
20. Журнал учета ежедневного осмотра сотрудников, участвующих в приготовлении и организации питания на наличие инфекционных и гнойничковых заболеваний (Гигиенический журнал).
21. Журнал учета прохождения вакцинации сотрудников.

22. Рабочие листы ХАССП.
23. Отчеты группы ХАССП.

9. Перечень возможных аварийных ситуаций

Возможные аварийные ситуации	Последствия аварийной ситуации	Информирование об аварийной ситуации	Мероприятия по локализации аварийной ситуации
Отключение отопления	1. Температурный режим ниже нормы. 2. Размораживание системы отопления.	МКУ Управление образования, МУП ЖКУ Бисертского муниципального округа, Единая диспетчерская служба, родители воспитанников	Остановка работы учреждения. Принятие мер, направленных на устранение аварии
Авария внутренней системы канализации с изливом сточных вод в складские и производственные помещения	1. Инфицирование объектов внешней среды патогенными микроорганизмами. 2.Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний.	МКУ Управление образования, МУП ЖКУ Бисертского муниципального округа, Единая диспетчерская служба, родители воспитанников, Роспотребнадзор	1. Немедленное прекращение работы учреждения. 2. Проведение мероприятий по ремонту инженерных коммуникаций. 3. Проведение дезинфекционных мероприятий. 4. Проведение экспертизы пищевых продуктов. 5. Проведение лабораторных исследований после ликвидации аварии. Работа с поставщиками по поставке свежих продуктов питания.
Авария системы водоснабжения	1.Пищевые отравления. 2. Вспышка острых кишечных заболеваний.	МКУ Управление образования, МУП ЖКУ Бисертского муниципального округа, Единая диспетчерская служба, родители воспитанников, Роспотребнадзор,	1. Прекращение работы учреждения. 2. Проведение мероприятий по ремонту инженерных коммуникаций. 2. Проведение дезинфекционных мероприятий. 3. Проведение лабораторных исследований воды после ликвидации аварии
Авария системы электроснабжения, отсутствие	1. Инфицирование сырья, полуфабрикатов и	МКУ Управление образования, МУП ЖКУ Бисертского	1. Прекращение работы учреждения. 2. Проведение

электроэнергии длительное время	продуктов патогенными микроорганизмами. 2. Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний	муниципального округа, Единая диспетчерская служба, родители воспитанников, Роспотребнадзор	мероприятий по ремонту коммуникаций. 3.Проведение экспертизы пищевых продуктов. 4. Проведение лабораторных исследований продтоваров после ликвидации аварии. 5. Работа с поставщиками по поставке свежих продуктов питания.
Выход из строя технологического и холодильного оборудования	1. Инфицирование сырья, полуфабрикатов и продуктов патогенными микроорганизмами. 2. Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний	МКУ Управление образования, родители воспитанников, Роспотребнадзор	1. Ограничение ассортимента блюд. 2. Прекращение работы учреждения. 2. Проведение мероприятий по ремонту. 3. Проведение экспертизы пищевых продуктов. 4. Работа с поставщиками по поставке свежих продуктов питания
Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	Вспышка заболеваемости	Родители воспитанников, Роспотребнадзор	1. Ежедневно - влажная уборка и дезинфекция помещений, игрушек, санитарного оборудования моющих и дезинфицирующих средств. 2. Дезинфекция предметов личной гигиены (расчесок) с применением 3. Наблюдение за детьми, контактировавшими с заболевшими; реализация противоэпидемиологических мероприятий
Возникновение эпидемии сальмонеллеза, вирусного гепатита В, С – 3	Вспышка заболеваемости	Родители воспитанников, Роспотребнадзор	1. Введение ограничительных мероприятий; 2. Реализация

случая и более; Ветряной оспы; Грипп – 20% и более заболевших			противоэпидемиологических мероприятий. 4. Наблюдение за детьми, контактировавшими с заболевшими.
Пожар	Задымление, открытый огонь		Вызов пожарной службы; полная остановка деятельности, эвакуация воспитанников и сотрудников из здания по отработанному плану в безопасное место.

10. Порядок отчета о выполнении Программы производственного контроля

Ежегодный отчет о результатах Программы производственного контроля в учреждении представлять по запросам ФБУЗ Филиалом Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Первоуральск, Шалинском, Нижнесергинском районах и городе Ревда».

Адрес: 623102, Свердловская область, г. Первоуральск, ул. Вайнера, д.4., а также размещать на официальном сайте учреждения.

Программу разработал:

Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе Калинина Наталья Валерьевна