

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



УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МКДОУ № 3
д/с «Рябинка»
С.И. Андреевских

Приказ № 100-ОД от 01.09.2021г
«Об утверждении Программы
производственного контроля
в новой редакции»

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

ггт. Бисерт, 2021г.

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. Бисертъ, ул. Чкалова, 35 Б.

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

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

1.2. Вид осуществляемой деятельности:

Присмотр, уход за детьми, осуществление образовательной деятельности по образовательной программе дошкольного 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.

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	<p>общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;</p> <p>организация плановых медицинских осмотров работников;</p> <p>организация профессиональной подготовки и аттестации работников;</p> <p>разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений;</p>	Заведующий
2	Коротаева Елена Александровна	<p>контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории;</p> <p>организация лабораторно-инструментальных исследований;</p> <p>ведение учета и отчетности по производственному контролю;</p> <p>ведение учетной документации;</p> <p>разработка мер по устранению выявленных нарушений;</p> <p>контроль охраны окружающей среды;</p>	Заместитель заведующего по хозяйственной части
3	Водовозова Юлия Сергеевна	<p>контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми;</p>	Заместитель заведующего по воспитательной и методической работе

		исполнение мер по устранению выявленных нарушений;	
4	Ярушина Наталья Александровна	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;	Медицинский работник учреждения здравоохранения Бисертской городской больницы
5	Вырова Елена Владимировна	организация плановых медицинских осмотров работников; организация профессиональной подготовки и аттестации работников;	Специалист по охране труда
6	Калинина Наталья Валерьевна	контроль организации питания; отслеживание витаминизации блюд; ведение учетной документации;	Ответственный за организацию питания

4. Объекты производственного контроля

Наименование мероприятия	Периодичность	Ответственный (Ф.И.О., должность) Кто проводит	Формы учета (регистрации) результатов контроля
<i>Санитарно-техническое состояние территории, помещений, оборудования, СИЗ</i>			
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 ХЧ, медсестра, специалист по ОТ	Акты, журналы проверок
Количество и состояние мягкого инвентаря (своевременная замена в соответствии с утвержденными графиками: спецодежды, полотенца, постельных принадлежностей)	Еженедельно	Зам. зав. по ХЧ, медсестра, специалист по ОТ	Графики, журналы, акты
Благоустройство и санитарное состояние территории, игровых участков	Еженедельно	Зам.зав. по ХЧ, специалист по ОТ, медсестра	Акты, журналы проверок
Техническое состояние игрового и спортивного оборудования	Еженедельно	Зам.зав. по ХЧ, специалист по ОТ, медсестра, зам.зав. по ВМП	Акты, журналы проверок
Микроклимат:	Ежедневно,	Зам.зав. по ХЧ,	Журналы

- система искусственного освещения (достаточность, исправность, санитарное состояние); - температура воздуха, график проветривания помещений, работа и состояние бактерицидных ламп для обеззараживания воздуха в помещениях	выборочно	специалист по ОТ, медсестра, зам.зав. по ВМП	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	Ежедневно, выборочно 1 раз в год Ежемесячно	Зам.зав. по ХЧ, специалист по ОТ, Аккредитованная организация Зам.зав.по ХЧ	Акты Акты, отчеты Акты
Система отопления	Осенне-зимний период – постоянно летний период – по мере необходимости и после проведения опрессовки и запуска (сентябрь)	Зам.зав. по ХЧ	Акт
Система вентиляции (санитарно-техническое состояние) Соответствие эффективности работы вентиляционной системы	Постоянно 1 раз в год	Зам.зав. по ХЧ, специалист по ОТ Аккредитованная организация	Акты Акты
Система водоснабжения; Бактерицидная установка по очистке воды (обслуживание в соответствии с тех.регламентом)	Постоянно Замена – 1 раз в год ежемесячно	Зам.зав. по ХЧ	Акты Журналы
Система канализации	Постоянно	Зам.зав. по ХЧ	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 отсутствие воспитанников и при остановке производственных процессов)	Заведующий, зам.зав. по ХЧ Аккредитованные организации на договорной основе	Сертификаты качества, акты выполненных работ
Наличие достаточного количества и надлежащее состояние СИЗ	Постоянно	Зам.зав.по ХЧ, специалист по	Сертификаты качества,

		ОТ	журналы выдачи, учетные карточки
Дезинсекция помещений, дератизация помещений и территории, акарицидная обработка территории	В соответствии с графиком	Зам.зав.по ХЧ Аккредитованная организация	Журналы, акты
Наличие сертификатов качества на оборудование, мебель, моющие и дезинфекционные средства	Постоянно	Зам.зав.по ХЧ	Сертификаты качества
Организация питьевого режима	Постоянно	Ответственный по питанию, медработник	Журнал, графики
<i>Производственный контроль за организацией учебного процесса</i>			
Мебель, спортивное, игровое, учебное оборудование групповых ячеек, специализированных помещений для работы с детьми, на соответствие их возрасту, антропометрическим показателям, учебному плану, ФГОС, требованиям безопасности	Ежегодно перед началом нового учебного года Сентябрь-январь	Зам. зав. по ВМР, зам.зав. по ХЧ, медработник	Журналы, акты
Режим дня, проведение НОД, самостоятельная деятельность (продолжительность прогулок, максимально допустимый объем нагрузки при НОД, выполнение режимных моментов, продолжительность самостоятельной деятельности)	Еженедельно (выборочно)	Зам.зав. по ВМР, медработник	Карты анализа, акты, информационные справки по результатам контроля
Эффективность организации и проведения оздоровительной работы: использование здоровьесберегающих технологий, выполнение режимных моментов, анализ посещаемости и заболеваемости (причины)	Ежемесячно	Заведующий, зам.зав. по ВМР, медработник	Карты анализа, акты, информационные справки по результатам контроля
<i>Производственный контроль организации питания и производства кулинарной продукции</i>			
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);	Постоянно	Заведующий, зам.зав. по ХЧ, Специалист по ОТ, Медработник, ответственный по питанию	Рабочие листы, отчеты (в соответствии с программой ХАССП)

<p>- наличие дез. средств и правильность приготовления, использования и хранения.</p> <p>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).</p> <p>3. Условия и сроки хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение температурного режима в холодильных установках; - соблюдение сроков годности пищевых продуктов; - соблюдение товарного соседства. <p>4. Анализ калорийности и правильности составления 10-дневного меню, рациона питания воспитанников, норм выхода готовых блюд, выдача продуктов со склада (количество, качество).</p> <p>5. Соблюдение технологии приготовления пищи:</p> <ul style="list-style-type: none"> - первичная и вторичная обработки сырья (фрукты, овощи, кура, мясо, рыба); - правильность кулинарной обработки; - наличие и состояние кухонной и столовой посуды, технологического оборудования, инвентаря, маркировки. <p>6. Качество готовых блюд (органолептические качества).</p> <p>7. Отбор суточной пробы.</p> <p>8. Выдача пищи на группы (температура, объем порций).</p> <p>9. Организация питания на группах:</p> <ul style="list-style-type: none"> - санитарное состояние помещения, оборудования, посуды в буфетной; - сервировка стола, эмоциональный настрой воспитанников на прием пищи; - соблюдение норм выдачи пищи 		<p>Заведующий, зам.зав. по ВМР, медработник, ответственный по питанию</p>	
--	--	---	--

4.1. Объекты лабораторных исследований

№ п/п	Вид исследований	Количество	Периодичность
1.	Измерение параметров микроклимата в помещениях	38 точек	Февраль, сентябрь
2.	Измерение искусственной освещенности	42 точки	февраль
3.	Измерение искусственной освещенности на уровне земли на игровых участках, физкультурной площадке, на территории учреждения	1	март
4.	Определение витаминов в пищевых продуктах: Витамин С (аскорбиновая кислота)	1	Февраль, май, август, ноябрь
4.	Определение жира методом «Гербера»	1	Февраль, май, август, ноябрь
5.	Определение нитратов в плодоовощной продукции	1	Февраль, май, август, ноябрь
6.	Определение белка титриметрическим методом.	1	Февраль, май, август, ноябрь
7.	Определение влаги и сухих веществ гравиметрическим методом.	1	Февраль, май, август, ноябрь
8.	Вода. Определение запаха при 20°C,	2	Февраль, май, август, ноябрь
9.	Вода. Определение вкуса, привкуса	2	Февраль, май, август, ноябрь
10.	Вода. Определение цветности	2	Февраль, май, август, ноябрь
11.	Вода. Определение мутности	2	Февраль, май, август, ноябрь
12.	Определение массовой доли действующего вещества в рабочих растворах дезинфицирующих средств: Хлорсодержащие средства.	1	Февраль, май, август, ноябрь
13.	Пищевые продукты: КМАФАнМ	3	Февраль, май, август, ноябрь
14.	Пищевые продукты: Определение бактерий рода Proteus	2	Февраль, май, август, ноябрь
15.	Пищевые продукты: БГКП	3	Февраль, май, август, ноябрь
16.	Пищевые продукты: Определение патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл	3	Февраль, май, август, ноябрь
17.	Пищевые продукты: Определение стафилококк ауреус	3	Февраль, май, август, ноябрь

18.	Вода питьевая. Определение ОМЧ	2	Февраль, май, август, ноябрь
19.	Вода питьевая. Определение общих колиформных бактерий, термотолетарных бактерий, ГKB фильтрационным методом	2	Февраль, май, август, ноябрь
20.	Вода питьевая. Определение колифагов (с обогащением)	2	Февраль, май, август, ноябрь
21.	Исследования смывов. Определение БГКП с использованием среды Кода (в том числе с объектов производственного окружения, рук и спецодежды персонала пищеблока)	20	Май, август
22.	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
23.	Определение яиц гельминтов, цист патогенных кишечных простейших	1	Февраль, май, август, ноябрь
24.	Песок. Паразитологическое исследование (жизнеспособные яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших). Микробиологический и санитарно-химический контроль.	9	Август
25.	Смывы (пыль) с поверхностей: на яйца гельминтов (микроспория)	20	Февраль, май, август, ноябрь
26.	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 1 помещениях, где есть технологическое оборудование, система вентиляции.	1	Ноябрь
27.	Воздушная среда помещений (содержание вредных веществ (фенол, формальдегид, бензол и т.д.)		После проведения ремонтных работ, установки новой мебели
28.	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	Кол ичес тво чело век	Кратность		
			Периодический и внеочередной медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация	Психиатрическое освидетельствование
1	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
2.	Заместитель заведующего по ХЧ	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
3.	Заместитель заведующего по ВМР	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
4.	Главный бухгалтер	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
5.	Бухгалтер	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
6.	Специалист по ОТ	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
7.	Делопроизводитель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
8.	Воспитатели	14	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
9.	Музыкальный работник	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
10.	Инструктор по физической культуре	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
11.	Учитель-логопед	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
12.	Педагог-психолог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
7	Младший воспитатель	13	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в 5 лет
8	Работники пищеблока	6	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в 5 лет
9	Технический персонал	7	1 раз в год	1 раз в 2	1 раз в 5 лет

				года	
--	--	--	--	------	--

**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 ХЧ
Проверка работы электрических сетей, техническое обслуживание технологического оборудования в соответствии паспортным характеристикам. Замеры сопротивлений	1 раз в месяц 1 раз в год	Зам. зав. по ХЧ
Акарицидная обработка территории учреждения	Весенний период	Зам. зав. по ХЧ
Дезинсекция, дератизация помещений учреждения, дератизация территории	В соответствии с графиком	Зам. зав. по ХЧ
Ремонт, благоустройство территории, игровых участков, косметический ремонт помещений учреждения	Июнь – август	Зам. зав. по ХЧ
Ревизия отопительной, водопроводной, канализационной систем учреждения	Август	Зам. зав. по ХЧ
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 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 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	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Специалист по ОТ
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Зам.зав. по ХЧ
7	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство РФ в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)	Постоянно	Заместитель заведующего по ХЧ, специалист по ОТ, медработник
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Медработник
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Заместитель заведующего по ХЧ
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. Экстренные сообщения в Центр гигиены и эпидемиологии об инфекционных заболеваниях.
2. Информация по предписаниям в ЦГиЭ (в сроки, указанные в предписании).
3. Журнал контроля за рационом питания.
4. Журнал учета мероприятий по контролю.
5. Журнал регистрации результатов ПК.
6. Журнал учета инфекционных заболеваний.
7. Журнал учета аварийных ситуаций.
8. Журнал контроля санитарного состояния групповых ячеек.
9. Журнал контроля температурного режима в помещениях групповых ячеек, журнал контроля температурного режима в холодильниках, журнал контроля температуры и влажности в складских помещениях.
10. Журнал контроля санитарного состояния помещений пищеблока.
11. Журнал контроля смены мягкого инвентаря.
12. Журнал контроля мытья и дезинфекции игрушек.
13. Журнал контроля проведения текущих и генеральных уборок в групповых ячейках.
14. Журнал контроля проведения текущих и генеральных уборок на пищеблоке.
15. Журнал контроля проведения текущих и генеральных уборок в медицинском кабинете.
16. Журнал контроля санитарного состояния территории, игровых участков.
17. Журнал учета работы бактерицидных ламп (на каждую лампу).
18. Журнал учета работы и проведения технологического обслуживания Установки по обеззараживанию воды.
19. Журнал учета проведения ремонтных (строительных) работ.
20. Журнал учета выдачи дезинфекционных, моющих, чистящих средств, СИЗ.
21. Журнал проведения дезинсекции, дератизации.
22. Журнал учета смены питьевой воды «Питьевой режим».
23. Журнал контроля состояния мебели, спортивного оборудования.
24. Журнал контроля состояния и проведения ТО технологического оборудования.
25. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
26. Журнал учета ежедневного осмотра сотрудников, участвующих в приготовлении и организации питания на наличие инфекционных и гнойничковых заболеваний (Гигиенический журнал).
27. Журнал учета прохождения вакцинации сотрудников.
28. Рабочие листы ХАССП.
29. 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 городского округа, Единая диспетчерская служба, родители воспитанников	Остановка работы учреждения.
Авария внутренней системы	1. Инфицирование объектов внешней	МКУ Управление образования, МУП ЖКУ	1. Немедленное прекращение работы

<p>канализации с изливом сточных вод в складские и производственные помещения</p>	<p>среды патогенными микроорганизмам и. 2. Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний.</p>	<p>Бисертского городского округа, Единая диспетчерская служба, родители воспитанников, Роспотребнадзор</p>	<p>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.</p>
<p>Авария системы водоснабжения</p>	<p>1. Пищевые отравления. 2. Вспышка острых кишечных заболеваний.</p>	<p>МКУ Управление образования, МУП ЖКУ Бисертского городского округа, Единая диспетчерская служба, родители воспитанников Роспотребнадзор,</p>	<p>1. Прекращение работы учреждения. 2. Проведение мероприятий по ремонту инженерных коммуникаций. 2. Проведение дезинфекционных мероприятий.</p>
<p>Авария системы электроснабжения, отсутствие электроэнергии длительное время</p>	<p>1. Инфицирование сырья, полуфабрикатов и продуктов патогенными микроорганизмам и. 2. Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний</p>	<p>МКУ Управление образования, МУП ЖКУ Бисертского городского округа, Единая диспетчерская служба, родители воспитанников, Роспотребнадзор</p>	<p>1. Прекращение работы учреждения. 2. Проведение мероприятий по ремонту коммуникаций. 3. Проведение экспертизы пищевых продуктов. 4. Проведение лабораторных исследований продтоваров после ликвидации аварии. Работа с поставщиками по поставке свежих продуктов питания.</p>
<p>Выход из строя технологического и холодильного оборудования</p>	<p>1. Инфицирование сырья, полуфабрикатов и продуктов патогенными микроорганизмам и. 2. Пищевые</p>	<p>Управление образования, родители воспитанников, Роспотребнадзор</p>	<p>1. Ограничение ассортимента блюд. 2. Прекращение работы учреждения. 2. Проведение мероприятий по ремонту. 3. Проведение</p>

	отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний		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 с применением моющих и дезинфицирующих средств; 2. Проветривание 3. Наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими; реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся
Возникновение эпидемии сальмонеллеза, вирусного гепатита В, С – 3 случая и более; Ветряной оспы; Грипп – 20% и более заболевших	Вспышка заболеваемости	Родители воспитанников, Роспотребнадзор	1. Введение карантина; 2. Реализация противоэпидемиологических мероприятий
Пожар	Задымление, открытый огонь		Вызов пожарной службы; эвакуация; полная остановка деятельности

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 ХЧ

Коротаева Е.А.