

	Департамент образования Администрации города Ханты-Мансийска Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 22 «Планета детства»	Положения (П-ПК-2018)
	628001, г. Ханты-Мансийск, ул. Березовская, д 21 тел./факс (3467)337-314, 337-312	Лист 1 Листов 21

	Ф.И.О.	Должность	Дата составления, № приказа	Подпись
Составила	Максимова О.В.	Заместитель заведующего по безопасности		
Согласовал	Шевчук Е.В.	Председатель первичной профсоюзной организации		
Утвердил	Полякова Елена Владимировна	Заведующий ДОУ	Приказ ДОУ № 46 от 01.02.2021	
				Первая редакция экз. № 1
				№ экземпляра 1
				Учтено экземпляров

ПРОГРАММА (ПЛАН)
**производственного контроля за соблюдением санитарных правил и
выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических)
мероприятий при осуществлении образовательной деятельности
в Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении
«Детский сад № 22 «Планета детства»**

1. Паспорт программы

Характеристика объекта

Полное и сокращенное наименование:	Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 22 «Планета детства» (МАДОУ Детский сад № 22) «Планета детства»
Тип объекта:	образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	1) образовательная: <ul style="list-style-type: none">• дошкольное образование;• дополнительное образование детей; 2) медицинская: <ul style="list-style-type: none">• по оказанию первичной доврачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по лечебному делу, гигиеническому воспитанию, лечебной физкультуре, сестринскому делу в педиатрии;• оказанию первичной врачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по педиатрии, вакцинации (проведению профилактических прививок);• проведению медицинских осмотров
Юридический адрес:	628002, Российская Федерация, Тюменская область, Ханты-Мансийский автономный округ - Югра, г. Ханты-Мансийск, ул. Березовская, д. 21
Фактический адрес:	628002, Российская Федерация, Тюменская область, Ханты-Мансийский автономный округ - Югра, г. Ханты-Мансийск, ул. Березовская, д. 21

Характеристика здания

Тип строения	отдельно стоящее трехэтажное здание с подвальным этажом
Площадь	4654,2 кв. м
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

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	Функции	Распорядительный акт о возложении функций
1	Заведующий	<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>	Приказ № 46 от 01.02.2021
2	<p>Заместитель заведующего по воспитательной работе</p> <p>Старший воспитатель</p>	<p>контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми;</p> <p>исполнение мер по устранению выявленных нарушений.</p>	Приказ № 46 от 01.02.2021

3	<p>Специалист по охране труда</p> <p>Медработник (по согласованию)</p>	<p>контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек;</p> <p>медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников;</p> <p>контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников;</p> <p>ведение учета и отчетности по производственному контролю.</p>	<p>Приказ № 46 от 01.02.2021</p>
4	<p>Заведующий хозяйством</p> <p>Специалист по охране труда</p> <p>Заместитель заведующего по обеспечению безопасности</p>	<p>контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории;</p> <p>организация лабораторно-инструментальных исследований;</p> <p>ведение учетной документации; разработка мер по устранению выявленных нарушений;</p> <p>контроль охраны окружающей среды.</p>	<p>Приказ № 46 от 01.02.2021</p>
5	<p>Повар, ответственный за пищеблок</p>	<p>контроль организации питания; отслеживание витаминизации блюд;</p> <p>ведение учетной документации.</p>	<p>Приказ № 46 от 01.02.2021</p>

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.

№	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
1	Микроклимат	Температура воздуха	2 раза в год –	Помещения для детей и	СП 2.2.3670-	Протокол,

		Кратность обмена воздуха	в теплый и холодный периоды	рабочие места (по 1 точке)	20, СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2756-10	журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Относительная влажность воздуха				
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток	Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2812-10.4.3	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
3	Шум	Уровни звука, звукового давления	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, МУК 4.3.2194-07	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
4	Аэроионный состав воздуха	Химические вещества: фенол, формальдегид, бензол	1 раз год и внепланово при покупке новой мебели, после ремонтных работ	Помещения (1 проба)	СанПиН 1.2.3685-21, МУ 2.2.5.2810-10.2.2.5	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Аммиак, азота оксид, озон – при светокопировании;	1 раз в год	Помещения с оргтехникой и кондиционерами,		

		азота оксид, водород селенистый, стирол, озон, эпихлоргидрин – при электрографии		принудитель ной вентиляцией (1 проба)		
5	Песок в детских песочниц ах	Паразитологиче ские исследования, микробиологич еский и санитарно- химический контроль	1 раз в квартал	2–4 пробы из песочниц	СанПиН 1.2.3685- 21, СанПи Н 3.2.3215- 14	Протокол, журнал инструмен тальных и лабораторн ых методов производит ственного контроля
6	Контроль санитарн ого фона и пищевой продукци и	Смывы на санитарно- показательную микрофлору (БГКП, паразитологиче ские исследования)	1 раз в год	Игровые уголки – 10 проб (с игрушек, мебели, ковров и дорожек; в спальнях: с постельного белья, с пола, батарей, подоконник ов, штор; в туалетных комнатах: с ручек дверей, кранов, наружных поверхности горшков, стульчаков)	СанПиН 3.2.3215- 14	Протокол, журнал инструмен тальных и лабораторн ых методов производит ственного контроля
				Пищеблок – 5–10 смывов (с разделочны х столов и		

				досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; в столовых: с посуды, клеенок, скатертей, столов)		
		Смывы иерсинии	2 раза в год – перед доставкой овощей и через 2–3 недели после доставки	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	
7	Исследования питьевой воды	Микробиологические исследования	4 раза в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочно (2 пробы)	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
8	Исследования пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям	1 раз в квартал	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры,	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20, ТР ТС 021/2011	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов

	санитарного законодательства		соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2-3 блюда исследуемого приема пищи)	производственного контроля
	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (2 пробы)	
	Контроль проводимой витаминизации блюд	2 раза в год	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	Заместитель заведующего: - по воспитательной работе по финансам по обеспечению безопасности	1 1 1	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Заведующий хозяйством	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
Педагогический персонал				
4	Старший воспитатель	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Воспитатель	33	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Методист	1	1 раз в год	1 раз в 2 года

7	Инструктор по физической культуре	3	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	Музыкальный руководитель	3	1 раз в год	1 раз в 2 года
9	Педагог-психолог	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
10	Тьютор	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
11	Учитель-дефектолог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
12	Учитель-логопед	4	1 раз в год	1 раз в 2 года
Прочие специалисты				
13	Бухгалтер	3	1 раз в год	1 раз в 2 года
14	Документовед	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
15	Специалист по кадрам	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
16	Специалист по охране труда	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
17	Экономист	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
Служащие				
18	Младший воспитатель	31	1 раз в год	1 раз в год
Рабочие				
19	Машинист по стирке и ремонту спецодежды	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
20	Повар	6	1 раз в год	1 раз в год
21	Кухонный рабочий	5	1 раз в год	1 раз в год
22	Кастелянша	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
23	Дворник	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
24	Уборщик служебных помещений	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
25	Кладовщик	1	1 раз в год	1 раз в год
26	Рабочий по КОРЗ	11	1 раз в год	1 раз в год

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	Физическая нагрузка на опорно-двигательный аппарат	Дворник	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 16.07.2018 № 3604
2	Тепловое излучение	Повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 16.07.2018 № 3604
3	Взаимодействие с горячей водой и паром	Кухонный рабочий	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 16.07.2018 № 3604
4	Физическая нагрузка на опорно-двигательный аппарат, масса поднимаемого груза в ручную, взаимодействие с горячей едой при транспортировке	Младший воспитатель	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 16.07.2018 № 3604
5	Физическая нагрузка на опорно-двигательный аппарат	Рабочий по КРОЗ	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 16.07.2018 № 3604
6	Нагрузка на голосовой аппарат (суммарное количество часов), физическая нагрузка	Воспитатель	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 16.07.2018 № 3604
7	Нагрузка на слух при работе с профессиональными машинами и сушильными агрегатами, тепловое излучение	Машинист по стирке и ремонту белья	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 16.07.2018 № 3604
8	Физическая нагрузка на опорно-двигательный аппарат	Кладовщик	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 16.07.2018 № 3604
9	Физическая нагрузка на опорно-двигательный аппарат	Уборщик служебных помещений	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 03.12.2020 № 139744

10	Нагрузка на порно-двигательный аппарат и на зрение при работе с дисплеями, видеотерминалами, ЭВМ	Методист	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 03.12.2020 № 139744
11	Работа с оптическими приборами при длительности сосредоточенного наблюдения	Тьютор	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 03.12.2020 № 139744
12	Нагрузка на порно-двигательный аппарат и на зрение при работе с дисплеями, видеотерминалами, ЭВМ	Заместитель заведующего по обеспечению безопасности	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 03.12.2020 № 139744

6.2. Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	Распоряжение Администрации г. Ханты-Мансийска и ХМАО-Югры от 19.10.2012 № 317-р
2	Медицинская	от 22.04.2019 № ЛО -86-01-003296

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
Контроль содержания помещений, оборудования и территории				
Санитарное состояние территории	Кратность и качество уборки	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (утром и вечером)	Заведующий хозяйством Дворник
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество: – текущей уборки;	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590	Ежедневно (в течение дня)	Медработник, заведующий хозяйством

	– генеральной уборки	-20, СП 3.1/2.4.3598 -20	Ежемесячно, до конца 2021 года – еженедельно	
Обращение с ртутьсодержащими лампами и медицинскими отходами	Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов	Федеральные законы от 21.11.2011 № 323-ФЗ, от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21	1 раз в 3 месяца	Спецорганизация, у которой есть лицензия на вывоз медицинских отходов класса «Д», а также на вывоз отходов 1-го класса опасности
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21	2 раза в неделю	Региональный оператор по обращению с ТКО, заведующий хозяйством
	Очистка хозяйственной площадки	СанПиН 3.5.2.3472-17	2 раза в неделю	Дворник
Рабочие растворы дезинфекции	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Медработник заведующий хозяйством
Дезинсекция	– профилактика	СанПиН 3.5.2.3472-17	Ежедневно	Заведующий хозяйством рабочий по обслуживанию здания
	– обследование		2 раза в месяц	Специализированная организация
	– уничтожение		По необходимости	
Дератизация	– профилактика	СП 3.5.3.3223-14	Ежедневно	Заведующий хозяйством рабочий по обслуживанию здания
	– обследование		Ежемесячно	

	– уничтожение		Весной и осенью, по необходимости	Специализированная организация
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	Каждая партия	Кладовщик Повар, ответственный за пищеблок Бухгалтер
	– соответствие упаковки и маркировки			

	<p>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 дезинфекантами и т. д.)</p>			
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	План-график технического обслуживания	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания
Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления				
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	<p>– качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья;</p> <p>– условия доставки продукции транспортом;</p>	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия	Кладовщик, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»
Хранение пищевой продукции и	– сроки и условия хранения	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Кладовщик

продовольственного сырья	пищевой продукции			Повар, ответственный за пищеблок	
	– время смены кипяченой воды			Каждые 3 часа	Повар, ответственный за пищеблок
	– 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	Повар, ответственный за пищеблок	
	– поточность технологических процессов			Повар	
	– температура готовности блюд;			Каждая партия	
Готовые блюда	– суточная проба	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20	Ежедневно от каждой партии	Повар	
	– дата и время реализации готовых блюд;			Каждая партия	Повар, ответственный за пищеблок
Обработка посуды и инвентаря	– содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20	Ежедневно	Медработник	
	– состояние оборудования, инвентаря и посуды			Медработник Заведующий хозяйством	

	– обработка инвентаря для сырой и готовой продукции.			Повар, ответственный за пищеблок
--	------------------------------------------------------	--	--	----------------------------------

Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности

Мебель и оборудование	Оценка соответствия мебели росту-возрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.3648-20	2 раза в год, сентябрь, май	Заместитель заведующего по воспитательной работе Старшие воспитатели
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20	Каждая партия	Медработник
Показатели образовательного процесса	Режим дня групп	СП 2.4.3648-20	1 раз в неделю	Старший воспитатель

Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья обучающихся

Здоровье	Утренний прием детей, термометрия	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Воспитатели, медработник
	Вакцинация	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	Медработник
	Осмотр обучающихся на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.2.3215-14	1 раз в месяц	Медработник
Профилактика заболеваний	Оздоровление	СП 2.4.3648-20	Июнь, июль, август	Медработник
	Проведение ограничительных мероприятий	Программа мероприятий	При решении Роспотребнадзора г. Ханты-Мансийска	Медработник

Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников

Состояние здоровья работников пищеблока	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	Медработник
Гигиеническая подготовка работников	Обучение и аттестация работников пищеблока	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежегодно	Специалист по охране труда
	Обучение и аттестация работников (кроме работников пищеблока)		1 раз в 2 года	

8. 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	Медработник
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медработник/ повар, ответственный за пищеблок
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Повар, ответственный за пищеблок
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медработник
Журнал осмотра обучающихся на педикулез	Ежемесячно	Медработник

Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Специалист по охране труда
Личные медицинские книжки работников		
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Заведующий хозяйством работник по техническому обслуживанию
Журнал визуального производственного контроля	По факту	Заведующий хозяйством, старший воспитатель
Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний	По факту	Заведующий хозяйством

9. 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	прекращение работы пищеблока; сокращение рабочего дня; организация подвоза воды для технических целей; обеспечение запаса бутилированной минеральной воды
2.	Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств; проветривание; наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими; реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети

3.	Возникновение эпидемии сальмонеллеза, вирусного гепатита В, С – 3 случая и более; ветряной оспы, гриппа и др. – 5 и более случаев	введение карантина; реализация мероприятий по профилактике заболеваний
4.	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	приостановление деятельности до ликвидации аварии; вызов специализированных служб
5.	Неисправная работа холодильного оборудования	прекращение работы пищеблока; сокращение рабочего дня; использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов
6.	Пожар	вызов пожарной службы; эвакуация; приостановление деятельности

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	Медработник
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Специалист по охране труда
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Заведущий
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 безопасности Специалист по охране труда 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	Ежегодно	Заведующий

	производственного контроля за санитарными правилами		
11	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию Управления Роспотребнадзора в г. Ханты-Мансийска	Заведующий

Программу разработала:

Заместитель заведующего по обеспечению безопасности



Максимова О.В.