Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

для детей дошкольного и младшего школьного возраста

начальная школа-детский сад сельского поселения «Село Калиновка»

Ульчского муниципального района Хабаровского края

(МБОУ НШДС с. Калиновка)

|  |  |
| --- | --- |
|   | УТВЕРЖДАЮ |
|  | Директор МБОУ НШДС с. Калиновка |
|  |   |  И.В. Евсеева |
|  | 01.09.2022 года |
|  |  |  |

**ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**
**за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий**
**при осуществлении образовательной деятельности в**
 **МБОУ НШДС с. Калиновка Ульчского муниципального района Хабаровского края**

с. Калиновка
2022 год

**1. Паспорт программы**

|  |
| --- |
| **Характеристика объекта** |
|   |   |

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование юридического лица: | Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение для детей дошкольного и младшего школьного возраста начальная школа-детский сад сельского поселения «Село Калиновка» Ульчского муниципального района Хабаровского края |
| Ф. И. О. руководителя, телефон: | Евсеева Инна Валерьевна, 8 (42151) 59-6-41 |
| Юридический адрес: | 682417, Хабаровский край, Ульчский район, с. Калиновка, ул. Таёжная, д. 13 |
| Фактический адрес: | 682417, Хабаровский край, Ульчский район, с. Калиновка, ул. Таёжная, д. 13 |

|  |  |
| --- | --- |
|   |   |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  ОГРН | 1052740152970 |  |  |
| ИНН | 2719006502 |  |  |
| Лицензия на осуществление образовательнойдеятельности | № | 2389 | от | 04.07.2016 |

|  |  |
| --- | --- |
|   |   |
|   |   |
|   |   |
| **Характеристика здания** |
| Тип строения | отдельно стоящее одноэтажное здание  |
| Площадь  | 323,6 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 собственной котельной |
| Системаводоснабжения | горячая и холодая, централизованные |
| Система канализации | бетонный выгреб, сброс в септик |
|  |  |

**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-Ф3 «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
* Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
* Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
* СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
* СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
* СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
* СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
* СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
* СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
* СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
* СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
* СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
* ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
* ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
* ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
* ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
* ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
* ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
* ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
* ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
* приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;
* приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры».

**3. Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Должность** | **Функции** | **Распорядительный акт о возложении****функций** |
| 1 |  Директор  | * 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.
 |  Приказ от 18.01.2010 №3-к |
| 2 | воспитатель  | * 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
 | Приказ от18.01.2010 №  |
| 3 | Медработник (по согласованию) | * 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
 |   |
| 4 | Заместитель заведующего по АХР | * контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории;
* организация лабораторно-инструментальных исследований;
* ведение учетной документации;
* разработка мер по устранению выявленных нарушений;
* контроль охраны окружающей среды
 | Приказ от01.09.2020 № 60 |
| 5 | Ответственный попитанию | * контроль организации питания;
* отслеживание витаминизации блюд;
* ведение учетной документации
 | Приказ от01.09.2020 № 68 |

**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**.

**Производственный контроль (лабораторные исследования и испытания) за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП**

4.1. Основные помещения:

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Объект (вид) контроля** | **Показатели (параметры) контроля** | **Кратность** | **Место/ объект исследования (обследования) и количество замеров** | **Основание** | **Форма****учета результатов** |
| 1 | Оценка параметров микроклимата | Температура воздуха, кратность обмена воздуха, относительная влажность воздуха | 2 раза в год –в теплый ихолодныйпериоды | Помещения для занятий, кабинеты, спортивный зал (не менее 10% помещений – по 1 точке)  | СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21 | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| Рабочие места в помещениях пищеблока |
| 1 раз в год | Рабочие места (за исключением рабочих мест пищеблока) – по 2 точки | СП 2.2.3670-20 |
| 2 | Контроль искусственной освещенности | Уровни света,коэффициент пульсации | 1 раз в год и при наличии жалоб – в темное времясуток | Помещения для занятий, кабинеты, оборудованные персональными электронными средствами обучения, спортивный и музыкальный залы (не менее 20% помещений – по 1 точке) Рабочие места, в том числе в производственных помещениях (по 2 точки) | СанПиН 1.2.3685-21 | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| 3 | Оценка параметров шума | Уровни звука, звукового давления | 1 раз в 2 года | Помещения для занятий и кабинеты с электронными средствами обучения (не менее 10% помещений – по 1 точке) | СанПиН 1.2.3685-21 | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля  |
| 1 раз в год ивнепланово – послереконструируемых системвентиляции, ремонтаоборудования | Помещения, где есть технологическоеоборудование, системывентиляции (по 1 точке) | СанПиН 1.2.3685-21 |
| 4 | Оценка состояния воздушной среды помещений (аэроионный состав воздуха) | Содержание вредных веществ (фенол, формальдегид, бензол и т.п.) | После ремонтных работ, установки новой мебели, покупки книг | Помещения для занятий, кабинеты, помещения для занятий ПЭВМ, спортивный и музыкальный залы (не менее 10% помещений – по 1 пробе) | СанПиН 1.2.3685-21 | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| Содержание вредных веществ (аммиак, азота оксид и т.п.) | 1 раз в год | Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба) | СанПиН 1.2.3685-21 |
| 5 | Исследование и контроля состояния  песка из детских песочниц | Паразитологические исследования (жизнеспособные яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших, ооцисты криптоспоридий), микробиологический и санитарно- химический контроль | 1 раз в квартал | Детские песочницы (2–4 пробы по 200 грамм каждая) | СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 3.3686-21 | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| 6 | Контроль санитарного фона | Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) | 1 раз вгод | Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала (10 смывов) | СанПиН 3.3686-21 | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| Паразитологические исследования | По 10 смывов:– в игровых уголках: с игрушек, мебели, ковров и дорожек; – спальнях: постельное белье, с пола, батарей, подоконников, штор; – туалетных комнатах: ручки дверей, кранов, наружные поверхности горшков, стульчаков По 20 смывов:– в пищеблоке: с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; – в местах приема пищи: с посуды, клеенок, скатертей, столов |
| Микробиологические исследования смывов на наличие иерсиниозов | Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5–10 смывов) |
| 7 | Исследования  питьевой воды | Исследования по химическим и микробиологическим показателям | По химическим показателям – 1 раз в год, микробиологическим показателям – 2 раза в год | Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно по 2 пробы) | СанПиН 2.1.3684-21, СанПиН 1.2.3685-21 | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| 8 | Исследования и контроль пищевой продукции | Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства | 1 раз в квартал | Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2–3 блюда исследуемого приема пищи) | СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ТР ТС 021/2011 | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре | 1 раз в год | Рацион питания (1 проба) |
| Контроль проводимой витаминизации блюд | 2 раза в год | Третьи блюда (1 блюдо) |
| 9 | Оценка параметров электрических, магнитных, электромагнитных полей | Напряженность электрического поля, плотность магнитного потока | 1 раз в год | Помещения для занятий и кабинеты с электронными средствами обучения (не менее 20% помещений) | СанПиН 1.2.3685-21 | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |

 4**. Перечень должностей и число работников, которые подлежат медицинским осмотрам, гигиеническому обучению и аттестации.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Профессия** | **Количество человек** | **Кратность** |
| **Периодический и****внеочередной****медицинский осмотр** | **Гигиеническая****подготовка и****аттестация** |
| 1 |  Директор  | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 2 | Бухгалтер | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 3 | Воспитатели | 14 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 4 | Музыкальный работник | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 5 | Инструктор по физическойкультуре | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 6 | Учитель-логопед | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 7 |  Помощник воспитателя | 7 | 1 раз в год | 1 раз в год |
| 8 | Работники пищеблока | 4 | 1 раз в год | 1 раз в год |
| 9 | Технический персонал | 11 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |

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

6.1. Работа:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Показатель** | **Профессия** | **Документ** |
| 1 | Тепловое излучение | Повар | Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 27.11.2020 № 2 |

6.2. Деятельность:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Деятельность** | **Документ** |
| 1 | Образовательная | от 04.07.2016 № 839 |

**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 | Заместитель заведующего по АХР |
| 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 | Медработник, заместитель заведующего по АХР |
| – генеральной уборки | Ежемесячно, до 01.01.2024 г. – еженедельно |
| Обращение с ртутьсодержащими лампами  | Вывоз ртутьсодержащих ламп  | СанПиН 2.1.3684-21 | 1 раз в квартал | Спецорганизация, у которой есть лицензия на вывоз отходов 1-го класса опасности |
| Санитарное состояние  площадки для сбора отходов | Вывоз ТКО и пищевых отходов | СанПиН 2.1.3684-21 | При температуре плюс 4 °C и ниже – 1 раз в 3 дня. При температуре плюс 5 °C и выше – ежедневно | Региональный оператор по обращению с ТКО, дворник |
| Кратность промывки и дезинфекции контейнеров и контейнерной площадки | При температуре плюс 4 °C и ниже – 1 раз в 20 дней. При температуре плюс 5 °C и выше – 1 раз в 5 дней | Дворник |
| Рабочие растворы дезсредств | Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств | СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20 | Ежедневно | Медработник |
| Дезинсекция | – профилактика | СанПиН 3.3686-21 | Ежедневно | Заместитель заведующего по АХР, дворник, рабочий по обслуживанию здания |
| – обследование | 2 раза в месяц | Специализированная организация, дворник, |
| – уничтожение | По необходимости |
| Дератизация | – профилактика | СанПиН 3.3686-21 | Ежедневно | Заместитель заведующего по АХР, дворник, рабочий по обслуживанию здания |
| – обследование | Ежемесячно | Специализированная организация, дворник, |
| – уничтожение | Весной и осенью, по необходимости |
| Освещенность территории и помещений | – наличие и состояние осветительных приборов; | СП 2.4.3648-20 | 1 раз в 3 дня | Заместитель заведующего по АХР |
| – наличие, целостность и тип ламп |
| Микроклимат помещений | – температура воздуха; | СП 2.4.3648-20 | Ежедневно (в течение дня) | Заместитель заведующего по АХР |
| – кратность проветривания; |
| – влажность воздуха (склад пищеблока) | Ежедневно  | Кухонный рабочий |
| Шум | – наличие источников шума на территории и в помещениях | СП 2.4.3648-20 | Ежемесячно | Заместитель заведующего по АХР |
| – условия работы оборудования | План технического обслуживания | По плану техобслуживания | Рабочий по обслуживанию здания, спецорганизация (по необходимости) |
|
| Входной контроль поступающей продукции и товаров | – наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат) | СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201, СанПиН 3.3686-21 | Каждая партия | Заместитель заведующего по АХР |
| – соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.) |
| – соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (возможность контакта с дезсредствами и т. д.) |
| Загрязняющие воздух вещества | Проверка закупаемой продукции на соответствие предельно допустимым концентрациям вредных веществ | СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201, СанПиН 3.3686-21 | Каждая партия | Заместитель заведующего по АХР |
| Контроль работы вентиляции | Ежеквартально | Рабочий по обслуживанию здания |
| Внутренняя отделка помещений | Состояние отделки | СП 2.4.3648-20, | Ежеквартально | Рабочий по обслуживанию здания |
| **Производственный контроль (организационные мероприятия) за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП** |
| Закупка и приемка пищевой продукции и сырья | – качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья;– условия доставки продукции транспортом | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Каждая партия | Кладовщик, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий» |
| Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья | – сроки и условия хранения пищевой продукции | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно | Ответственный по питанию, кладовщик |
| – время смены кипяченой воды | Каждые 3 часа | Ответственный по питанию |
| – 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 | Ответственный по питанию |
| – 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 |
| – органолептическая оценка;– дата и время реализации готовых блюд | Каждая партия | Ответственный по питанию |
| 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, заместитель заведующего по АХР |
| – обработка инвентаря для сырой и готовой продукции | Ответственный по питанию |
| **Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности** |
| Мебель и оборудование для детей | Оценка соответствия кроватей, столов и стульев росто-возрастным особенностям детей и их расстановка в помещениях для занятий, кабинетах, игровых (не менее 20% помещений) | СанПиН 1.2.3685-21 | 2 раза в год (август, январь) | Медработник |
| Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями | СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21 | Каждая партия | Заместитель заведующего по АХР |
| Показатели организации образовательного процесса | Режим дня групп | СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21 | 1 раз в месяц | воспитатель |
| **Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников** |
| Профилактика заболеваний у детей | Утренний осмотр детей, термометрия | СП 2.4.3648-20 | Ежедневно | Воспитатели, медработник |
| Осмотр воспитанников на педикулез | СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686-21 | 1 раз в месяц | Медработник |
| Диагностика туберкулеза | СанПиН 3.3686-21 | Вакцинированных – 1 раз в год, невакцинированных, больных хроническими заболеваниями – 2 раза в год | Медработник |
| Улучшение здоровья детей | Оздоровление | СП 2.4.3648-20 | Июнь, июль, август | Медработник |
| Ограничение распространения заболеваний среди детей | Проведение ограничительных мероприятий вспышке заболевания: грипп и ОРВИ, коклюш, туберкулез, пневмония, столбняк, дифтерия, корь, краснуха, ветряная оспа и т.п. | СанПиН 3.3686-21, решение Роспотребнадзора  | По программе мероприятий | Медработник |
| **Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников** |
| Состояние здоровья работников | Количество работников пищеблока с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока | Медработник |
| Медосмотр | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 28.01.2021 № 29н, приказ Минздрава, Минтруда от 31.12.2020 № 988н/1420н | Предварительный – при трудоустройстве; периодический – ежегодно | Медработник |
| Профилактика заболеваний | Вакцинация | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 21.03. 2014 № 125н | По национальному календарю профилактических прививок и при наличии решения санврача – по календарю профилактических прививок по эпидемическим показаниям | Медработник |

**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 | Ответственный по питанию |
| Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях | Ежедневно | Ответственный по питанию |
| Гигиенический журнал (сотрудники) | Ежедневно перед началом рабочей смены работников | Медработник |
| Ведомость контроля за рационом питания | Ежедневно | Медработник |
| График смены кипяченой воды | Не реже 1 раза каждые 3 часа | Ответственный попитанию |
| Журнал учета инфекционных заболеваний детей | По факту | Медработник |
| Журнал осмотра воспитанников на педикулез | Ежемесячно | Медработник |
| Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения | По факту | Медработник |
| Личные медицинские книжки работников |
| Журнал регистрации результатов производственного контроля | По факту | Заместитель заведующегопо АХЧ, работник потехническомуобслуживанию |
| Журнал визуального производственного контроля | По факту | Заместитель заведующегопо АХЧ, старший воспитатель |
| Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний | По факту | Заместитель заведующегопо АХЧ |

**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 прекращениеподачи водопроводнойводы более 3 часов | * прекращение работы пищеблока;
* сокращение рабочего дня;
* организация подвоза воды для технических целей;
* обеспечение запаса бутилированной минеральной воды
 |
| 2. | Возникновениезаболеваний: педикулез идр. – 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 сетяхводопровода,канализации, отопления,электроэнергии | * приостановление деятельности до ликвидации аварии;
* вызов специализированных служб
 |
| 5. | Неисправная работахолодильногооборудования | * 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 понеобходимости |  Директор  |
| 2 | Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля | При формировании штата и понеобходимости | Директор  |
| 3 | Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля | При формировании штата и понеобходимости | Директор  |
| 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 | Заместительзаведующегопо АХЧ |
| 8 | Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте | Постоянно | Медработник |
| 9 | Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм | Немедленно (при выявлении) | Заместительзаведующегопо АХЧ |
| 10 | Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами | Ежегодно |  Директор  |
| 11 | Представление информации о результатах производственного контроля | По требованию ТО УправленияРоспотребнадзора  |  Директор  |

Программу разработали:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  Директор  |  |   |  |  Евсеева И.В. |
|  |  |  |  |  |
| Ответственный по питанию |  |   |  |  Тумали В.А. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|   |  |   |  |   |
|  |  |  |  |  |