

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 4 сельского поселения
«Село Булава» Ульчского муниципального района Хабаровского края
(МБДОУ детский сад № 4 сельского поселения «Село Булава»)



**ПРОГРАММА (ПЛАН)
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
при осуществлении образовательной деятельности
в МБДОУ детский сад № 4 сельского поселения «Село Булава»**

**с.Булава
2021**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

Полное и сокращенное наименование:	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 4 сельского поселения «Село Булава» Ульчского муниципального района Хабаровского края (МБДОУ детский сад № 4 сельского поселения «Село Булава»)
Тип объекта:	образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	1) образовательная: – дошкольное образование
Юридический адрес:	682420, Хабаровский край Ульчский район, с.Булава, ул. Кооперативная, д.5
Фактический адрес:	682420, Хабаровский край Ульчский район, с.Булава, ул. Кооперативная, д.5
Характеристика здания:	
Тип строения	2 отдельно стоящих, деревянных, двухквартирных, одноэтажных, неблагоустроенных зданий.
Площадь	119,3/58
Оборудование	оборудование офисное (компьютер, МФУ, проектор, 2 телевизора)
Характеристика инженерных систем:	
Освещение	естественное и искусственное
Система вентиляции	естественная
Система отопления	печное отопление
Система водоснабжения	привозная вода
Система канализации	отсутствует

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

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан 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	Заведующий	– общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью; – организация плановых медицинских осмотров, вакцинации работников; – организация профессиональной подготовки и аттестации работников; – заключение договоров, обеспечивающих организацию деятельности учреждения; – организация лабораторно-инструментальных исследований; – ведение учета и отчетности по производственному контролю; – разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений	Приказ от 31.08.2021 № 22 п.1
2	Заведующий	– контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми; – медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников; – исполнение мер по устранению выявленных нарушений	Приказ от 31.08.2021 № 22 п.1
3	Завхоз	– контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров, и наличием у него личных медицинских книжек; – контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников;	Приказ от 31.08.2021 № 22 п.2
4	Завхоз	– контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории; – ведение учетной документации; – разработка мер по устранению выявленных нарушений; – контроль охраны окружающей среды	Приказ от 31.08.2021 № 22 п.2
5	Завхоз	– контроль организации питания; – отслеживание витаминизации блюд; – ведение учетной документации	Приказ от 31.08.2021 № 22 п.2

4. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний

№ п/п	Объект контроля	Показатели	Кратность рекомендуемая	Место контроля (количество замеров)	Ответственные	Форма контроля
1	Микроклимат	Температура воздуха	ежедневно - визуальный	Помещения (по 1 точке)	завхоз, истопники	Журналы измерения температуры воздуха и влажности, журнал учета
		Относительная влажность воздуха				

						аварийных ситуаций
		Кратность обмена воздуха	1 раз в год – инструментальный (заключение договора со специализированной организацией ;		заведующая	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	ежемесячно – визуальный осмотр на целостность светового оборудования	Рабочие места (по 1 точке)	рабочие по комплексному обслуживанию и ремонту зданий	Журнал осмотра светового оборудования
			1 раз в год – инструментальный (заключение договора со специализированной организацией ;		заведующая	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
3	Шум	Уровни звука, звукового давления	1 раз в год и внепланово после ремонта оборудования	Помещения, где есть технологическое оборудование (по 1 точке)	заведующая	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
4	Песок на игровых площадках	Визуальный контроль за целостностью крышек, перекопка, полив	ежедневно, после получения отрицательного заключения о наличии возбудителей	Детские песочницы	дворник	Протокол, журнал осмотра санитарного состояния территории
		Паразитологические исследования (жизнеспособные яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших, ооцисты криптоспоридий) , микробиологический и санитарно-химический контроль	ежегодная полная замена песка - 1 раз в год весной и, если обнаружены паразитарные болезни - инструментальный (заключение договора со специализированной организацией	Детские песочницы (2–4 пробы по 200 грамм каждая)	заведующая	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

5	Контроль санитарного фона	Визуальный контроль	постоянно	контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории	ответственные работники	журнал текущих уборок, журнал генеральных уборок, журнал смены белья, журнал прихода, расхода дезсредств, журнал выявленных инфекционных заболеваний
		Паразитологические исследования	1 раз в год - инструментальный (заключение договора со специализированной организацией)	По 10 смылов: – 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 смылов: – 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	заведующая	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Микробиологические исследования смылов на наличие иерсиниозов	Визуальный контроль - постоянно	обработка инвентаря в овощехранилищах, регулярная переборка овощей, соблюдение требований к хранению овощей	завхоз	журнал учета температуры и влажности в складских помещениях, сопроводительные документы (сертификаты, акты и т.д.), соблюдение товарного соседства
			1 раз в год - инструментальный (заключение договора со специализированной организацией)	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5–10 смылов)		Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
6	Качество	Визуальный	постоянно	контроль	ответственные	соблюдение

	воды	контроль		соблюдения санитарных требований к содержанию воды, обработке емкостей для содержания воды	работники на рабочих местах	инструкций по обработке бочек, график завоза воды
		Исследования по химическим и микробиологическим показателям	По химическим и микробиологическим показателям – 1 раз в год-инструментальный (заключение договора со специализированной организацией)	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно по 2 пробы)	заведующая	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
7	Воздушная среда помещений	Визуальный контроль	ежедневное проветривание помещений	контроль соблюдения графика проветривания	ответственные работники на местах	график проветривания помещений
		Химические вещества: фенол, формальдегид, бензол и т.п.	после проведения ремонтных работ, приобретения новой техники и мебели	Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляции (1 проба)	заведующая	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
8	Санитарно-бактериологическое исследование пищевой продукции	Контроль скоропортящихся продуктов, контроль готовой продукции	постоянно	контроль соблюдения технологических процессов приготовления пищи	ответственный по питанию, бракеражная комиссия	Журнал бракеража скоропортящихся продуктов, журнал бракеража готовой продукции
		Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	1 раз в год-инструментальный (заключение договора со специализированной организацией)	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2–3 блюда исследуемого приема пищи)	заведующая	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	постоянно	Рацион питания	завхоз	составление и корректировка меню, ведомость контроля питания детей
			1 раз в год-инструментальный (заключение договора со специализированной организацией)	Рацион питания (1 проба)	заведующая	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

		Контроль проводимой витаминизации блюд	постоянно	Третьи блюда	завхоз	журнал витаминизации третьих блюд
			1 раза в год-инструментальный (заключение договора со специализированной организацией	Третьи блюда (1 блюдо)	заведующая	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

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	Воспитатели	3	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Музыкальный работник	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Педагог родного (улыцкого) языка	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Педагог-психолог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Помощник воспитателя	3	1 раз в год	1 раз в год
7	Работники пищеблока	2	1 раз в год	1 раз в год
8	Обслуживающий персонал	8	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	Количество	Документ
1	Количество рабочих мест с оптимально допустимыми условиями труда	19	Заключение эксперта от 26.03.2020 № 20.03-004461-зз
2	Количество рабочих мест с вредными и (или) опасными условиями труда	0	Заключение эксперта от 26.03.2020 № 20.03-004461-зз

6.2. Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	Лицензия на осуществление образовательной деятельности, Регистрационный № 1414 серия 27Л01 № 0000247, от 24.05.2013 года (бессрочно)

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)	Дворник
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество: – текущей уборки;	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно (в течение дня)	Помощники воспитателя, уборщик служебных помещений
	– генеральной уборки		Ежемесячно, до 31.12. 2023 года – еженедельно	
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	СанПиН 2.1.3684-21	При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 3 дня. При температуре плюс 5 °С и выше – ежедневно	Дворник
	Промывка и дезинфекция хозяйственной площадки и контейнеров		При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 20 дней. При температуре плюс 5 °С и выше – 1 раз в 5 дней	Дворник
Рабочие растворы дезинсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Ответственные работники на рабочих местах
Дезинсекция	– профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Дворник, рабочий по обслуживанию здания
	– обследование		1 раз в квартал	Специализированная организация
	– уничтожение		По необходимости	
Дератизация	– профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Дворник, рабочий по обслуживанию здания
	– обследование		1 раз в квартал	Специализированная организация
	– уничтожение		Весной и осенью, по необходимости	
Освещенность территории и помещений	– наличие и состояние осветительных приборов;	СП 2.4.3648-20	1 раз в месяц	Рабочий по обслуживанию здания
	– наличие, целостность и тип ламп			
Микроклимат помещений	– температура воздуха;	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (в течение дня)	Воспитатели, повара
	– кратность проветривания;		Ежедневно	Завхоз
	– влажность воздуха (склад пищеблока)			
Шум	– наличие источников шума на территории и в помещениях	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Завхоз
	– условия работы технологического оборудования	План технического обслуживания	По плану техобслуживания	Рабочий по обслуживанию здания, спецорганизация (по необходимости)
Песок в	– состояние песка	СП 2.4.3648-	После каждой	Дворник

песочницах	– наличие крышки на песочнице	20	прогулки	
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	Завхоз
	– 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 (наличие загрязняющих веществ, возможность контакта с дезинфектантами и т.д.)			
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	СП 2.4.3648-20	По плану-графику технического обслуживания	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	– качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья; – условия доставки продукции транспортом	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия	Завхоз, 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	Завхоз
	– время смены кипяченой воды		Каждые 3 часа	Повар
	– температура и влажность на складе		Ежедневно	Завхоз
	– 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, бракеражная комиссия
	– поточность технологических процессов			Повар, бракеражная комиссия
	– 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	Заведующая
Обработка посуды и инвентаря	– содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Ответственные работники на своих местах
	– состояние оборудования, инвентаря и посуды			Завхоз
	– обработка инвентаря для			Повар

	сырой и готовой продукции			
Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности				
Мебель и оборудование для детей	Оценка соответствия кроватей, столов и стульев росту-возрастным особенностям детей и их расстановка в помещениях для занятий, кабинетах, игровых (не менее 20% помещений)	СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.4.0242-21. 2.4	2 раза в год, (август, январь)	Заведующая
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21	Каждая партия	Воспитатели
Показатели организационного процесса	Режим дня групп	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	1 раз в месяц	Заведующая
Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников				
Профилактика заболеваний у детей	Утренний осмотр детей, термометрия	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Воспитатели
	Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686-21	1 раз в месяц	Заведующая
	Направление на внутрикожную аллергическую пробу с туберкулином (далее – проба Манту)	СанПиН 3.3686-21	Вакцинированных – 1 раз в год, невакцинированных, больных хроническими заболеваниями – 2 раза в год	Заведующая
Улучшение здоровья детей	Оздоровление	СП 2.4.3648-20	Июнь, июль, август	Воспитатели
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	Заведующая
	Ограничение контактов воспитанников из разных групп	СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно до 31.12. 2023 года	Воспитатели
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	Завхоз
	Медосмотр	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 28.01.2021 № 29н, приказ Минтруда от 31.12.2020 №	Предварительный – при трудоустройстве; периодический – ежегодно	Завхоз

		988н/1420н		
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	Заведующая

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 регистрации результатов производственного контроля	По факту	Заведующий
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заведующий
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	Ежедневно	Заведующий
Журнал выдачи СИЗ	Еженедельно	Завхоз
Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок	Ежедневно	Завхоз
Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд		Повар
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Завхоз, повар
Журнал бракеража готовой кулинарной продукции	Ежедневно	Повар, бракеражная комиссия
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Заведующая
Ведомость контроля за питанием	Ежедневно	Завхоз
Журнал регистрации температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Завхоз
Журнал здоровья	Ежедневно	Завхоз
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Повар
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения; личные медицинские книжки работников	По факту	Заведующая
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	Ежедневно	Завхоз
Протоколы лабораторных испытаний	По факту	Заведующая
Журнал учета инфекционных заболеваний	По факту	Заведующая

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 привозной воды	– 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: – сальмонеллез, вирусный гепатит В, С – 3 случая и более; – ветряная оспа, грипп и др. – 5 и более случаев	– введение карантина; – реализация мероприятий по профилактике заболеваний
4.	Авария на сетях электроэнергетики	– 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 объекта и по необходимости	Заведующая
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующая
3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующая
4	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 5 лет	Заведующая
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Завхоз
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в	По графику	Заведующая

	установленном порядке		
7	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)	Постоянно	Заведующая
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Заведующая
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Заведующая
10	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	Заведующая
11	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию ТО Управления Роспотребнадзора	Заведующая

Программу производственного контроля разработали:

Завхоз

Заведующая

Согласовано:

*Советом директоров
Протески от 31.08.2021 №1*

Н.А. Ван

Ю.С. Дуван

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575813

Владелец Дуван Юлия Станиславовна

Действителен с 12.04.2022 по 12.04.2023