

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 | <ul style="list-style-type: none"> – 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 | <ul style="list-style-type: none"> – 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 | <ul style="list-style-type: none"> – 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 | <ul style="list-style-type: none"> – 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 | <ul style="list-style-type: none"> – 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 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 | заведующая | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| | | Микробиологические исследования смывов 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 смывов) | | 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 вентиляцией (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 (ульчского) 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-зэ |
| 2 | Количество рабочих мест с вредными и (или) опасными условиями труда | 0 | Заключение эксперта от 26.03.2020 № 20.03-004461-зэ |

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 дезсредств | 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; | | | |
| | – 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, специализированная организация (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 дезинфекантами 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 |
| | – точность 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 |

| | | | | |
|--|--|--|--|--------------------|
| | <i>сырой и готовой продукции</i> | | | |
| Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности | | | | |
| <i>Мебель и оборудование для детей</i> | <i>Оценка соответствия кроватей, столов и стульев росту-возрастным особенностям детей и их расстановка в помещениях для занятий, кабинетах, игровых (не менее 20% помещений)</i> | <i>СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.4.0242-21. 2.4</i> | <i>2 раза в год, (август, январь)</i> | <i>Заведующая</i> |
| | <i>Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями</i> | <i>СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21</i> | <i>Каждая партия</i> | <i>Воспитатели</i> |
| <i>Показатели организации образовательного процесса</i> | <i>Режим дня групп</i> | <i>СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21</i> | <i>1 раз в месяц</i> | <i>Заведующая</i> |
| Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников | | | | |
| <i>Профилактика заболеваний у детей</i> | <i>Утренний осмотр детей, термометрия</i> | <i>СП 2.4.3648-20</i> | <i>Ежедневно</i> | <i>Воспитатели</i> |
| | <i>Осмотр воспитанников на педикулез</i> | <i>СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686-21</i> | <i>1 раз в месяц</i> | <i>Заведующая</i> |
| | <i>Направление на внутрикожную аллергическую пробу с туберкулином (далее – проба Манту)</i> | <i>СанПиН 3.3686-21</i> | <i>Вакцинированных – 1 раз в год, невакцинированных, больных хроническими заболеваниями – 2 раза в год</i> | <i>Заведующая</i> |
| <i>Улучшение здоровья детей</i> | <i>Оздоровление</i> | <i>СП 2.4.3648-20</i> | <i>Июнь, июль, август</i> | <i>Воспитатели</i> |
| <i>Ограничение распространения заболеваний среди детей</i> | <i>Проведение ограничительных мероприятий вспышке заболевания: грипп и ОРВИ, коклюш, туберкулез, пневмония, столбняк, дифтерия, корь, краснуха, ветряная оспа и т.п.</i> | <i>СанПиН 3.3686-21, решение Роспотребнадзора</i> | <i>По программе мероприятий</i> | <i>Заведующая</i> |
| | <i>Ограничение контактов воспитанников из разных групп</i> | <i>СП 3.1/2.4.3598-20</i> | <i>Ежедневно до 31.12. 2023 года</i> | <i>Воспитатели</i> |
| Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников | | | | |
| <i>Состояние здоровья работников</i> | <i>Количество работников пищеблока с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов</i> | <i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i> | <i>Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока</i> | <i>Завхоз</i> |
| | <i>Медосмотр</i> | <i>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 №</i> | <i>Предварительный – при трудоустройстве; периодический – ежегодно</i> | <i>Завхоз</i> |

| | | | | |
|---------------------------------|-------------------|---|---|-------------------|
| | | 988н/1420н | | |
| <i>Профилактика заболеваний</i> | <i>Вакцинация</i> | <i>СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 21.03. 2014 № 125н</i> | <i>По национальному календарю профилактических прививок и при наличии решения санврача – по календарю профилактических прививок по эпидемическим показаниям</i> | <i>Заведующая</i> |

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 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 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 ГО Управления Роспотребнадзора | Заведующая |

Программу производственного контроля разработали:

Завхоз

Заведующая



Н.А.Ван



Ю.С.Дуван

Согласовано:

Советом директоров
Трестской ем 31.08.2021 № 1