

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
« Центр развития ребенка Детский сад № 6 «Березка»
(МБДОУ «ЦРР Детский сад №6 «Березка»)

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ «ЦРР Детский сад № 6
«Березка»



Т.А. Ермакова

Т.А. Ермакова

15 января 2024 г.

ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
при осуществлении образовательной деятельности
в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
« Центр развития ребенка Детский сад № 6 «Березка»

г. Красный Сулин
2024 г.

1. Паспорт программы

Характеристика объекта

| | |
|---|---|
| Полное и сокращенное наименование: | Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение « Центр развития ребенка Детский сад № 6 «Березка» (МБДОУ «ЦРР Детский сад № 6 «Березка») |
| Тип объекта: | образовательная организация |
| Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация | 1) образовательная: <ul style="list-style-type: none">• дошкольное образование;• дополнительное образование детей и взрослых; 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); |
| Юридический адрес: | 346356, г. , ул. Героя Советского Союза А.И.Алексеева, д 32 |
| Фактический адрес: | 346356, г. , ул. Героя Советского Союза А.И.Алексеева, д 32 |

Характеристика здания

| | |
|--------------|--|
| Тип строения | отдельно стоящее 2-х этажное здание с подвальным этажом |
| Площадь | 3 273,2 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 | холодная, централизованные |
| Система канализации | подключено к городской сети канализации |

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 в Российской Федерации»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»;
- СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, помещениях жилых и общественных зданиях и на территории жилой застройки»;
- СН 2.2.4/2.1.8.566-96 «Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий»;
- СП 52.13330.2016 «Свод правил. Естественное и искусственное освещение. Актуализированная редакция СНиП 23-05-95*»;
- СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Проектирование, строительство, реконструкция и эксплуатация предприятий, планировка и застройка населенных пунктов. Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий. Санитарные правила и нормы»;
- СанПиН 2.1.6.1032-01 «Гигиенические требования к обеспечению качества атмосферного воздуха населенных мест»;
- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;
- 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»;
- СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза. Санитарно-эпидемиологические правила»;
- 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»;
- СП 3.5.3.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;

- МУ 3.1.1.2438-09 «Профилактика инфекционных болезней. Кишечные инфекции. Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза. Методические указания»;
- 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 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
- СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»;
- СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии»;
- СП 3.1.2.3113-13 «Профилактика столбняка»;
- СП 3.1.2.952-11 «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита»;
- СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»;
- СП 3.1.3.2352-08 «Профилактика клещевого вирусного энцефалита»;
- СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;
- СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
- приказ Минздравсоцразвития от 12.04.2011 № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»;
- <...>.

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 работников; • организация профессиональной | Распоряжение от 23.04.2019 № 1973 |

| | | | |
|---|--------------------------------|---|---------------------------|
| | | <p>подготовки и аттестации работников;</p> <ul style="list-style-type: none"> • разработка мероприятий, направленных на • устранение выявленных нарушений; | |
| 2 | Заместитель заведующего | <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; • исполнение мер по устранению выявленных нарушений; | Приказ от 07.05.2019 № 68 |
| 3 | Медработник (по согласованию) | <ul style="list-style-type: none"> • 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; | Приказ от 07.05.2019 № 68 |
| 4 | Заместитель заведующего по АХР | <ul style="list-style-type: none"> • 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 от 07.05.2019 № 68 |

| | | | |
|---|--------------------------|---|---------------------------|
| 5 | Ответственный по питанию | <ul style="list-style-type: none"> • контроль организации питания; • отслеживание витаминизации блюд; • ведение учетной документации; • <...> | Приказ от 07.05.2019 № 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

| № | Объект контроля | Показатели | Кратность | Место контроля (количество замеров) | Основание | Форма учета результатов |
|---|-----------------|--|---|---|---|-------------------------|
| 1 | Микроклимат | Температура воздуха Кратность обмена воздуха Относительная влажность воздуха | 2 раза в год – в теплый и холодный периоды | Помещения и рабочие места (по 1 точке) | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.2.4.54 8-96, МУК 4.3.2756-10 | Протокол |
| 2 | Освещенность | Уровни света, коэффициент пульсации | 1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток | Рабочие места (по 1 точке) | СП 52.13330.20 16, СанПиН 2.2.1/2.1.1.1 27 803, МУК 4.3.2812-10.4.3 | Протокол |
| 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 и (по 1 точке) | СН 2.2.4/2.1.8.5 62-96, ГОСТ 23337-2014 | Протокол |

| | | | | | | |
|---|----------------------------|--|--|--|------------------------|----------|
| | | | ия | | | |
| 4 | Аэроионный состав воздуха | Химические вещества: фенол, формальдегид, бензол | 1 раз год и внепланово при покупке новой мебели, после ремонтных работ | Помещение (1 проба) | МУ 2.2.5.2810-10.2.2.5 | Протокол |
| | | Аммиак, азота оксид, озон – при светокопировании; азота оксид, водород селенистый, стирол, озон, эпихлоргидрин – при электрографии | 1 раз в год | Помещение с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляции (1 проба) | МУ 2.2.5.2810-10.2.2.5 | Протокол |
| 5 | Песок на игровых площадках | Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химический контроль | 1 раз в квартал | 2–4 пробы из песочниц | СанПиН 3.2.3215-14 | Протокол |
| 6 | Контроль санитарного фона | Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования) | 1 раз в год | Игровые уголки – 10 проб (с игрушек, мебели, ковров и дорожек; в спальнях: с постельного белья, с пола, батарей, подоконников, штор; в туалетных комнатах: | СанПиН 3.2.3215-14 | Протокол |

| | | | | | | |
|---|------------------------|---------------------------------|---|--|------------------------------------|----------|
| | | | | с ручек дверей, кранов, наружных поверхностей горшков, стульчаков) | | |
| | | | | Пищеблок – 5-10 смывов (с разделочных 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 | Протокол |
| 7 | Качество питьевой воды | Микробиологические исследования | 4 раза в год и внепланово после ремонта | Питьевая вода из разводящей сети помещения | СанПиН 2.1.4.1074-01 | Протокол |

| | | | | | | |
|-------|---|--|----------------------|---|------------------------|----------|
| | | | систем водоснабжения | й: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (2 пробы) | | |
| 8 | Санитарно-бактериологическое исследование пищевой продукции | Микробиологические исследования проб готовых блюд | 2 раза в год | 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 | Протокол |
| | | 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 | Воспитатели | 14 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 3 | Музыкальный работник | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 4 | Инструктор по физической культуре | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 5 | Младший воспитатель | 7 | 1 раз в год | 1 раз в год |
| 6 | Обслуживающий персонал | 11 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 7 | | | | |

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

6.1. Деятельность:

| № п/п | Деятельность | Документ |
|-------|-----------------|----------------------------------|
| 1 | Образовательная | от 10.06.2014 № 654 |
| 2 | Медицинская | от 17.07.2014 № ЛО-00-01-0012345 |
| | <...> | |

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 | Основание | Срок | Ответственный |
|--|----------------|-------------------------------|--------------------------------|
| Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории | | | |
| Уборка территории | СП 2.4.3648-20 | Ежедневно: утром и вечером | Заместитель заведующего по АХР |

| | | | |
|--|--|---------------|--|
| Освещенность территории | СП 2.4.3648-20 | Еженедельно | Заместитель заведующего по АХР |
| Температура воздуха и кратность проветривания | СП 2.4.3648-20, график проветриваний | Постоянно | Заместитель заведующего по АХР |
| Состояние отделки стен, полов в помещениях, коридорах, санузлах | План-график технического обслуживания | Ежеквартально | Рабочий по обслуживанию здания |
| Состояние осветительных приборов | СП 2.4.3648-20 | Ежемесячно | Заместитель заведующего по АХР |
| Кратность и качество уборки помещений | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Еженедельно | Медработник |
| Состояние оборудования пищеблока, инвентаря, посуды | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежемесячно | Заместитель заведующего по АХР |
| Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно | Заместитель заведующего по АХР |
| 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 | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Каждая партия | Кладовщик, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий» |

| | | | |
|---|------------------------|-----------------------------|-------------------------------------|
| сырья; – условия доставки продукции транспортом; – ... | | | |
| 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 кипяченной воды; | | Каждые три 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 |
| – дата и время | | Каждая партия | Ответственный по питанию |

| | | | |
|--|------------------------|---|----------------------------------|
| реализации готовых блюд; – ... | | | |
| Обработка посуды и инвентаря: – содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах; | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно | Медработник |
| – обработка инвентаря для сырой готовой продукции; – ... | | | Ответственный по питанию |
| | | | |
| Контроль обеспечения условий образовательно-воспитательной деятельности | | | |
| Гигиеническая оценка соответствия мебели росту-возрастным особенностям детей и ее расстановка | СП 2.4.3648-20 | 2 раз в год, сентябрь, май | Медработник |
| Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями | СП 2.4.3648-20 | Постоянно | Медработник |
| Соблюдение использования технических средств обучения | СП 2.4.3648-20 | Постоянно | Зам заведующего |
| Продолжительность прогулок | СП 2.4.3648-20 | Постоянно | Медработник, старший воспитатель |
| Режим дня и занятий | СП 2.4.3648-20 | 1 раз в неделю и при составлении расписания занятий | Зам заведующего |
| | | | |
| Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников | | | |

| | | | |
|---|--|--|---|
| Проведение и контроль эффективности закаливающих процедур | СП 2.4.3648-20 | Постоянно | Медработник |
| Контроль за утренним приемом детей | 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 воспитанников на педикулез | СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.2.3215-14 | 1 раз в месяц | Медработник |
| Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине | Программа мероприятий | По необходимости | Медработник |
| Плановые осмотры | СП 2.4.3648-20 | По графику | Медработник |
| | | | |
| Контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников | | | |
| Состояние работников (количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов) | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно | Медработник |
| | | | |
| Контроль охраны окружающей среды | | | |
| Санитарное состояние хозяйственной зоны: своевременная очистка контейнеров, хозяйственной площадки, вывоз ТКО | Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ | 3 раза в неделю | Уборщик, специализированная организация |

| | | | |
|--|----------------------|--|---|
| Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов | | 1 раз в три месяца | Специализированная организация, у которой есть лицензия |
| Дезинфекция | СП 3.5.1378-03 | По необходимости | Уборщики |
| Дезинсекция | СанПиН 3.5.2.3472-17 | Ежедневно. Истребительные мероприятия – не реже 2 раз в месяц | Заместитель заведующего по АХР, специалист по техническому обслуживанию, специализированная организация |
| Дератизация | СП 3.5.3.3223-14 | Ежедневно. Истребительные мероприятия – не реже 1 раза в 2 месяца | Заместитель заведующего по АХР, специалист по техническому обслуживанию, специализированная организация |
| | | | |

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 по питанию |
| Журнал учета инфекционных заболеваний детей | По факту | Медработник |

| | | |
|--|------------|---|
| Журнал аварийных ситуаций | По факту | Заместитель заведующего по АХЧ |
| Журнал осмотра воспитанников на педикулез | Ежемесячно | Медработник |
| Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения | По факту | Медработник |
| Личные медицинские книжки работников | | |
| Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения | Ежедневно | Заместитель заведующего по АХЧ, работник по техническому обслуживанию |
| Журнал учета и протоколы лабораторных испытаний | По факту | Заместитель заведующего по 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 прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов | <ul style="list-style-type: none"> • прекращение работы пищеблока; • сокращение рабочего дня; • организация подвоза воды для технических целей; • обеспечение запаса бутилированной минеральной воды |
| 2. | Возникновение заболеваний: педикулез и | <ul style="list-style-type: none"> • ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и |

| | | |
|----|---|--|
| | др. – 5 и более случаев | <p>дезинфицирующих средств;</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 | <ul style="list-style-type: none"> • введение карантина; • реализация мероприятий по профилактике заболеваний |
| 4. | Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии | <ul style="list-style-type: none"> • приостановление деятельности до ликвидации аварии; • вызов специализированных служб |
| 5. | Неисправная работа холодильного оборудования | <ul style="list-style-type: none"> • прекращение работы пищеблока; • сокращение рабочего дня; • использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов |
| 6. | Пожар | <ul style="list-style-type: none"> • 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- | При формировании штата и по | Заведующий |

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

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

Программу разработали:

Заместитель заведующего по
АХЧ

Соловьева Ю.В..

Ответственный по питанию

Ермакова Т..А.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 506007919238457772130328223527430359021468958094

Владелец Ермакова Татьяна Александровна

Действителен с 14.11.2022 по 14.11.2023