****

 Настоящая Программа регламентирует в 2022-2023 учебном году организацию и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности, организации питания и отдыха воспитанников в СП «Детский сад Сказка».

 В Программе определены лица, организации и лабораторно-испытательные организации, задействованные в осуществлении и организации производственного контроля в дошкольном образовательном учреждении.

 **Целью** [производственного контроля в СП «Детский сад Сказка»](https://ohrana-tryda.com/node/4381), регламентированного Программой, является обеспечение безопасности и (или) безвредности для сотрудников и воспитанников детского сада, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля их соблюдения.

 **Задачи производственного контроля:**

* + - соблюдение официально изданных и действующих санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
		- организация осуществления лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
		- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством Российской Федерации по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
		- организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации сотрудников детского сада;
		- контроль наличия сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных и иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством Российской Федерации;
		- своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно - эпидемиологической службы Российской Федерации об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно - эпидемиологическому благополучию населения.

Содержание [Программы производственного контроля](https://ohrana-tryda.com/node/4381) соответствует требованиям СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий» с изменениями и дополнениями.

Программа действует до принятия новой редакции (внесение изменений). В программу производственного контроля вносятся изменения при изменении основного вида деятельности детского сада или других существенных изменений деятельности.

**1. Паспорт программы**

|  |
| --- |
| **Характеристика объекта** |
| Полное и сокращенное наименование: |  **Полное наименование:**Структурное подразделение «Детский сад Сказка» государственного бюджетного общеобразовательного учреждения гимназии имени Сергея Васильевича Байменова городского округа Похвистнево**Сокращенное наименование:**СП «Детский сад Сказка» ГБОУ гимназии им.С.В.Байменова |
| Тип объекта: | образовательная организация |
| Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация | 1) образовательная:• дошкольное образование;• дополнительное образование детей;2) медицинская: по оказанию первичной доврачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по сестринскому делу в педиатрии; проведению медицинских осмотров  |
| Юридический адрес: | 446450 Самарская область, г. Похвистнево, ул. Революционная, д.139 |
| Фактический адрес: | 446450 Самарская область, г. Похвистнево, ул. Гагарина, д.20 |
| **Характеристика здания**  |
| Тип строения | отдельно стоящее 2-х этажное здание с подвальным этажом |
| Площадь | 1914,1кв.м |
| Оборудование | электронные средства обучения (ЭСО), оргтехника;оборудование для осуществления образовательной деятельности |
| **Характеристика инженерных систем**  |
| Освещение | естественное и искусственное |
| Система вентиляции | естественная, приточно-вытяжная |
| Система отопления | централизованное, от городской сети |
| Система водоснабжения | горячая и холодая, централизованное |
| 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 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
		- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
		- Федеральный закон от 17.09.1998г. № 157-Ф3 «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
		- Приказ Минтруда и Минздрава России от 31.12.2020г. № 988н/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 ТК РФ, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медосмотры»;
		- 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»;
		- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
		- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
		- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
		- 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 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 продуктов»;
		- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
		- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей»;
		- 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»;
		- МУК 4.3.2756-10 «Методические указания по измерению и оценке микроклимата производственных помещений»;
		- МУК 4.3.2812-10 «Инструментальный контроль и оценка освещения рабочих мест»;
		- МУК 4.3.2194-07 «Методические указания. Контроль уровня шума на территории жилой застройки, в жилых и общественных зданиях и помещениях»;
		- МУ 2.2.5.2810-10 «Организация лабораторного контроля содержания вредных веществ в воздухе рабочей зоны предприятий основных отраслей экономики»;
		- МУ 3.1.1.2438-09 «Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза»

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** **п/ п** | **Должность** | **Раздел работы по осуществлению****производственного контроля** |
| **1** | **Руководитель** | * общий контроль соблюдения официально изданных и действующих 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;  |
| **2** | **Методист** | * 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; |
| **3** | **Медицинский работник (по согласованию)** | * контроль прохождения персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек;
* медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников детского сада;
* контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников;

ведение учета и отчетности по производственному контролю;  |
| **4** | **Завхоз** | * контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории детского сада;
* организация лабораторно-инструментальных исследований;
* ведение учетной документации;
* разработка мер по устранению выявленных нарушений;

контроль охраны окружающей среды;  |
| **5** | **Лицо, ответственное за организацию питания** | * контроль организации питания;
* отслеживание витаминизации блюд;

ведение учетной документации;  |

**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  | Микро-климат  | Температу-ра воздуха  | 2 раза в год – в теплый и холодный периоды | Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)  | СП 2.2.3670-20, СП 2.4.364820, СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2756-10  | Протокол, журнал инструменталь-ных и лабораторных методов производствен-ного контроля  |
| Кратность обмена воздуха  |
| Относительная влажность воздуха  |
| 2  | Освещен-ность  | Уровни света, коэффициент пульсации  | 1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток  | Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)  | СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2812-10  | Протокол, журнал инструменталь-ных и лабораторных методов производствен-ного контроля  |
| 3  | Шум  | Уровни звука, звукового давления  | 1 раз в год и внепланово – после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования  | Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции (по 1 точке)  | СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2194-07  | Протокол, журнал инструменталь-ных и лабораторных методов производствен-ного контроля  |
| 4  | Аэроион- ный состав воздуха  | Химические вещества: фенол, формальдегид, бензол  | 1 раз год и внепланово при закупке новой мебели, после ремонтных работ  | Помещения(1 проба)  | СанПиН 1.2.3685-21, МУ 2.2.5.2810-10 | Протокол, журнал инструменталь-ных и лабораторных методов производствен-ного контроля  |
| Аммиак, азота оксид, озон – при светокопировании; азота оксид, водород селенистый, стирол, озон, эпиххлоргидрин – при электрогра-фии | 1 раз в год | Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба) |
|  |  |  |  |  |
| 5 | Песок в детских песочни-цах | Паразитологические исследова-ния, микробиологический и санитарно- химический контроль | 1 раз в год | 2–4 пробы из песочниц | СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 3.3686-21 | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| 6 | Контроль санитар ного фона и пищевой продукции | Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования) | 1 раз в год | Игровые уголки – 10 проб (с игрушек, мебели, ковров и дорожекв спальнях: с постельного белья, с пола, батарей, подоконников, штор; в туалетных комнатах: 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) | СанПиН 3.3686-21 | Протокол, журнал инструмент альных и лабораторных методов производственного контроля |
| Смывы иерсинии | 2 раза в год – перед доставкой овощей и через 2–3 недели после доставки | Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5– 10 смывов) | СП 3.1.7.2615-10, МУ 3.1.1.2438-09 |
| 7  | Качествопитьевой воды  | Микробиологические исследова-ния  | 4 раза в год и внепланово после ремонта систем водоснабж ения  | Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном(2 пробы)  | СанПиН 1.2.3685-21  | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля  |
| 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 исследуем ого 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 (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** **медосмотр** | **Гигиеническая** **подготовка и** **аттестация** |
| 1 | Руководитель | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 2 | Методист | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 3 | Бухгалтер | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 4 | Воспитатель, старший воспитатель | 18 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 5 | Музыкальный руководитель | 2 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 6 | Инструктор по физической культуре | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 7 | Учитель-логопед | 3 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 8 | Педагог-психолог | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 9 | Делопроизводитель | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 10 | Помощник воспитателя | 6 | 1 раз в год | ежегодно |
| 11 | Кастелянша | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 12 | Рабочий по стирке белья | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 13 | Уборщик служебных помещений | 10 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 14 | Рабочий по компл.обслуживанию | 2 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 15 | Работники пищеблока | 2 | 1 раз в год | ежегодно |

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

Осуществление образовательной деятельности по программам дошкольного образования разрешается при наличии лицензии (срок действия - бессрочный).

Ответственный: руководитель

**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 | СП2.4.3648-20 | Ежедневно (утром и вечером)  | Завхоз |
| Санитарное состояние помещений и оборудования  | Кратность: – текущей влажной уборки;  | СП 2.4.3648-20, СанПиН2.3/2.4.3590-20, СП3.1/2.4.3598-20 | Ежедневно (не реже 2 раз в день)  | Медработник, завхоз |
| – генеральной уборки | Ежемесячно |
| Обращение с ртутьсодержащими лампами и медицинскими отходами  | Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов  | Федеральные законы от21.11.2011 № 323-ФЗ, от24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН2.1.3684-21 | 1 раз в квартал | Спецорганизация, у которой есть лицензия на вывоз медицинских отходов класса «Д», а также на вывоз отходов 1го класса опасности |
| Санитарное состояние хозяйственной площадки  | Вывоз ТКО и пищевых отходов  | Федеральный закон от24.06.1998№ 89-ФЗ, СанПиН2.1.3684-21СанПиН 3.3686-21 | 2 раза в неделю, (при заполнении 2/3 объема) | Региональный оператор по обращению с ТКО, завхоз |
| Очистка хозяйственной площадки  | 2 разав неделю | Дворник |
| Рабочие растворы дезсредств  | Содержание действующих веществ дезинфи-цирующих средств  | СанПиН2.3/2.4.3590-20, СП2.4.3648-20 | Ежедневно  | Медработник |
| Дезинсекция | – профилактика | СанПиН 3.3686-21 | Ежедневно | Завхоз, рабочий по обслуживанию здания |
| – обследование | 2 раза в месяц | Специализированная организация |
| – уничтожение  | По необходи-мости  |
|  |
| Дератизация | – профилактика | СанПиН 3.3686-21 | Ежедневно | Завхоз, рабочий по обслуживанию здания  |
| – обследование  | Ежемесячно  | Специализированная организация  |
| – уничтожение  | Весной и осенью, по необходимости  |
| Освещенность территории и помещений | – состояние осветительных приборов; | СП2.4.3648-20 |  1 раз в 3 дня  | Завхоз |
| - очистка плафонов и оконных стекол | по мере загрязнения |
| Микроклимат помещений  | – температура воздуха;  | СП2.4.3648-20 | Ежедневно (в течение дня)  | Завхоз |
| – кратность проветривания;  |
| – влажность воздуха (склад пищеблока)  | Ежедневно  | Кухонный рабочий |
| Шум  | – наличие источников шума на территории и в помещениях  | СП2.4.3648-20 | Ежемесячно  | Завхоз |
| – условия работы оборудования  | План тех.обслуживания | По плану тех. обслуживания  | Рабочий по КОРЗ, спецорганизация |
| Песок в песочницах и на игровых площадках  | Кратность смены песка  | СП2.4.3648-20 | Ежегодно весной | Методист |
| Закрытие песочницы | После каждой прогулки  |
| Спортинвентарь и маты | Кратность протирки | Ежедневно | Инструктор по физической культуре |
| Спортивное оборудование | Кратность испытания | В начале учебного года | Инструктор по физической культуре |
| Ковровые покрытия | Кратность очистки / влажной обработки | Ежедневно/ не реже 1 раза в месяц | Завхоз |
| Столы в группах | Кратность промывания | До и после приема пищи | Воспитатель |
| Игрушки | Кратность мытья | Ежедневно | Воспитатель |
| Постельное белье, полотенца | Кратность замены | По мере загрязнения, но не реже 1 раз в 7 дней | КастеляншаВоспитатели |
| Входной контроль поступающей продукции и товаров | – наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат)  | СП2.4.3648-20, ТР ТС007/201 | 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 воздух веществ, возможность контакта с дезсредствами и т.д.)  |
| Внутренняя отделка помещений  | Состояние отделки  | План-график технического обслужива-ния  | Ежеквартально  | Рабочий по обслуживанию здания |
| **Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления**  |
| Закупка и приемка пищевой продукции и сырья  | - качество и безопасность поступивших продуктов и продовольствен-ного сырья; - условия доставки продукции транспортом; | СанПиН 2.3/2.4.3590-20  | Каждая партия  | Кладовщик, ответственный за работу в ФГИС |
| Хранение пищевой продукции и продовольствен-ного 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 технологи-ческий цикл  | Ответственныйпо питанию |
| – поточность технологических процессов  | Повар |
| – температура готовности блюд; – ...  | Каждая партия  |
|  |  |
| Готовые блюда  | – суточная проба;- витаминизация; | СанПиН 2.3/2.4.3590-20  | Ежедневно | Повар, медсестра |
| - дата и время реализации; * ...
 | Каждая партия  | Ответственныйпо 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,завхоз |
| * обработка инвентаря для сырой готовой продукции;

- ... | Ответственный по питанию |

|  |
| --- |
| **Контроль обеспечения условий образовательной деятельности**  |
| Мебель и оборудование  | Оценка соответствия мебели ростовозрастным особенностям детей и ее расстановка  | СП 2.4.364820 | 2 раза в год, сентябрь, май  | Медработник |
| Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями  | Каждая партия  | Завхоз |
| Показатели образовательной деятельности | Режим дня групп  | 1 раз в неделю  | Методист |
| **Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников**  |
| Здоровье  | Утренний прием детей, термометрия  | СП 2.4.364820  | Ежедневно  | Воспитатели, медработник |
| Вакцинация  | Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ  | В соответствии с национальным календарем профилактиче ских прививок  | Медработник |
| Осмотр воспитанников на педикулез  | СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686-21 | 1 раз в месяц  | Медработник |
| Профилактика заболеваний  | Оздоровление  | СП 2.4.364820  | Июнь, июль, август  | Медработник |
| Проведение ограничительных мероприятий  | Программа мероприятий  | При решении Роспотребнадз ора | Медработник |
| **Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников** |
| Состояние здоровья работников пищеблока  | Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов  | СанПиН 2.3/2.4.3590-20  | Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока  | Медработник |
| Гигиеническая подготовка работников  | Обучение и аттестация работников пищеблока  | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20  | Ежегодно  | Медработник |
| Обучение и аттестация работников (кроме работников пищеблока)  | 1 раз в 2 года   |

**8.Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам осуществления производственного контроля**

Источник: https://ohrana-tryda.com/node/4381

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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  | Завхоз |
| 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  | Завхоз, работник по техническому обслуживанию |
| Журнал визуального производственного контроля  | По факту  | Завхоз, методист |
| Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний  | По факту  | Завхоз |

**9. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Ситуация** | **Действия** |
| 1. | Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов  | * прекращение работы пищеблока;
* сокращение рабочего дня;
* организация подвоза воды для технических целей;

• обеспечение запаса бутилированной минеральной воды  |
| 2. | Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев  | * ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств;
* проветривание;
* наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими;
* реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети
 |
| 3. | Возникновение эпидемии сальмонеллеза, вирусного гепатита В, С – 3 случая и более; ветряной оспы, гриппа и др. – 5 и более случаев  | * введение карантина;
* реализация мероприятий по профилактике заболеваний
 |
| 4. | Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии  | * приостановление деятельности до ликвидации аварии;
* вызов специализированных служб
 |
| 5. | Неисправная работа холодильного оборудования  | * прекращение работы пищеблока;
* сокращение рабочего дня;
* использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов
 |
| 6. | Пожар  | * вызов пожарной службы;
* эвакуация;
* приостановление деятельности
 |

**10. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий** Источник: https://ohrana-tryda.com/node/4381

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Мероприятие** | **Срок** | **Ответственный** |
| 1  | Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля  | При создании детского сада и по необходимости  | Руководитель  |
| 2  | Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля  | При формировании штата и по необходимости  | Руководитель |
| 3  | Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля  | При формировании штата и по необходимости  | Руководитель |
| 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  | Завхоз |
| 8  | Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте  | Постоянно  | Медработник  |
| 9  | Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм  | Немедленно (при выявлении)  | Завхоз |
| 10  | Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами | Ежегодно  | Руководитель |
| 11  | Представление информации о результатах производственного контроля  | По требованию ТО Управления Роспотребнадзор | Руководитель |

Программу разработали:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Руководитель СП |   | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |   | Егорова С.М. |
|  |   |   |   |   |
| Завхоз  |   | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |   | Рудина Л.Ф. |