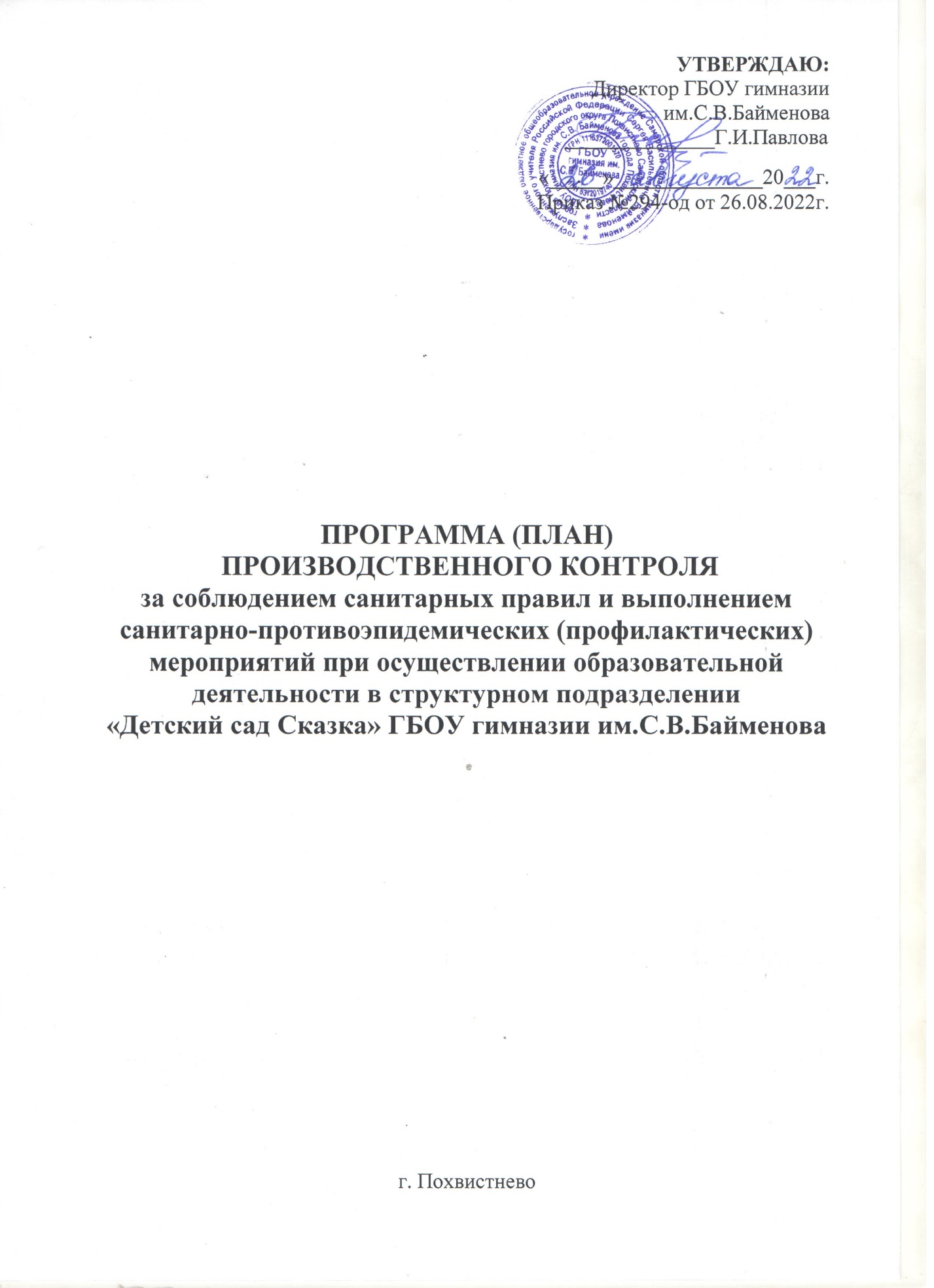
****

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 дорожек  в 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 | Качество  питьевой 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 | СП  2.4.3648-20 | | | Ежедневно (утром и вечером) | Завхоз | |
| Санитарное состояние помещений и оборудования | | Кратность:  – текущей влажной уборки; | СП 2.4.3648-20, СанПиН  2.3/2.4.3590  -20, СП  3.1/2.4.3598-20 | | | 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 от  21.11.2011 № 323-ФЗ, от  24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН  2.1.3684-21 | | | 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 от  24.06.1998  № 89-ФЗ, СанПиН  2.1.3684-21  СанПиН 3.3686-21 | | | 2 раза в неделю, (при заполнении 2/3 объема) | Региональный оператор по обращению с ТКО, завхоз | |
| Очистка хозяйственной площадки | 2 раза  в неделю | Дворник | |
| Рабочие растворы дезсредств | | Содержание действующих веществ дезинфи-цирующих средств | СанПиН  2.3/2.4.3590  -20, СП  2.4.3648-20 | | | 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; | | СП  2.4.3648-20 | | | 1 раз в 3 дня | Завхоз |
| - очистка плафонов и оконных стекол | | по мере загрязнения |
| Микроклимат помещений | – температура воздуха; | | СП  2.4.3648-20 | | | Ежедневно (в течение дня) | Завхоз |
| – кратность проветривания; | |
| – влажность воздуха (склад пищеблока) | | Ежедневно | Кухонный рабочий |
| Шум | – наличие источников шума на территории и в помещениях | | СП  2.4.3648-20 | | | 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 | | СП  2.4.3648-20 | | | 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 | Кастелянша  Воспитатели |
| 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 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 | | Ответственный  по 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 | | Ответственный  по питанию |
| Обработка посуды и инвентаря | – содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах | | | СанПиН  2.3/2.4.3590  -20 | Ежедневно | | Медработник |
| – состояние оборудования, инвентаря и посуды | | | Медработник,  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. |