Муниципальное дошкольное образовательное автономное учреждение «Детский сад

№ 106 «Анютины глазки» комбинированного вида» г. Орска

Адрес: Россия, 462432, Оренбургская область, г. Орск, ул. Андреева 5 «Б»

тел./факс (3537) 44-82-25; факс (3537) 44-52-41

ИНН/КПП 5616006922/561601001ОКПО23981880 , ОГРН1025602076940

<https://106.orsksadik.ru/>

**Утверждено**

Заведующим МДОАУ «Детский сад №106» г. Орска \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Н.В. Чистикова

 Приказ № 33В от 01.09.2022г.

Подписано цифровой подписью: МДОАУ "ДЕТСКИЙ САД

№ 106 " Г. ОРСКА

**ПРОГРАММА (ПЛАН)**

**ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**

**за соблюдением санитарных правил и выполнением**

**санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности**

**в муниципальном дошкольном образовательном автономном учреждении**

**«Детский сад № 106 «Анютины глазки» комбинированного вида»**

**г. Орска**

г. Орск, 2022г.

1. **Паспорт программы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Характеристика объекта** |  |
| Полное и сокращенное наименование | Муниципальное дошкольное образовательное автономное учреждение «Детский сад № 106 «Анютины глазки» г. Орска;МДОАУ «Детский сад №106» г.Орска. |
| Тип объекта | Дошкольная образовательная организация |
| Виды деятельности, которые осуществляет образовательнаяорганизация | * дошкольное образование;
* дополнительное образование детей и взрослых
 |
| Юридический адрес | Россия, 462432, Оренбургская область, г. Орск, ул. Андреева 5 «Б» |
| Фактический адрес | Россия, 462432, Оренбургская область, г. Орск, ул. Андреева 5 «Б» |
| **Характеристика здания** |  |
| Тип строения |  Двухэтажное панельное здание, нежилое  |
| Площадь | - 3022,06 м.кв.  |
| Оборудование | * компьютерная и оргтехника: ноутбуки – 5 шт., компьютеры – 10 шт., телевизор – 12 шт., принтеры – 6 шт., мультимедийная установка – 1 шт., ;
* технологическое оборудование: электродуховой шкаф – 1 шт., электрокипятильник 1 шт., электроплита 4 конфорочная - 2 шт., мясорубка эл. 1 шт., овощерезка эл. 1 шт..
 |
| **Характеристика инженерных систем** |  |
| Освещение | Соответствует требованиям |
| Система вентиляции | Исправна, соответствует требованиям |
| Система отопления | Централизованная, исправна, соответствует требованиям |
| Система водоснабжения | Централизованная, исправна, соответствует требованиям |
| Система канализации | Централизованная, исправна, соответствует требованиям |

1. **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-Ф3 «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 3.1.2952-11 «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»
1. **Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Должность** | **Функции** | **Распорядительный акт о возложении функций** |
| 1 | Заведующий | -общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;-организация плановых медицинских осмотров работников;-организация профессиональной подготовки и аттестации работников;-разработка мероприятий, направленных на-устранение выявленных нарушений. | Приказ от 21.01.2022г. № 9 |
| 2 | Старший воспитатель | -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 от21.01.2022г. № 9 |
| 3 | Медработник (по | -контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него | Договор б/н от 21.01.2022 г., |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | согласованию) | 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 от21.01.2022г. № 9 |
| 4 | Зам. зав.  | -контроль соблюдения санитарных требований ксодержанию помещений и территории;-организация лабораторно-инструментальных исследований;-ведение учетной документации;-разработка мер по устранению выявленных нарушений;-контроль охраны окружающей среды. | Приказ от21.01.2022г. № 9 |
| 5 | Ответственныйпо питанию | -контроль организации питания;отслеживание витаминизации блюд;-ведение учетной документации. | Договор б/н от 21.01.2022 г.,Приказ от21.01.2022г. № 9 |

1. **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 | Место контроля (количество замеров) | Основан ие | Форма учета результат ов |
| 1 |  | Аммиак, азота | 1 раз в год | Помещения с | МУ | Протокол |
| оксид, озон – при светокопировании |  | оргтехникой и | 2.2.5.2810-10. 2.2.5 |  |
|  | ; |  | кондиционерам |  |  |
|  | азота оксид, |  | и, |  |  |
|  | водород |  | принудительно |  |  |
|  | селенистый, |  | й |  |  |
|  | стирол, озон, |  | вентиляцией (1 |  |  |
|  | эпиххлоргидрин – |  | проба) |  |  |
|  | при электрограии |  |  |  |  |
| 2 | Песок на | Паразитологическ | 1 раз в | 2–4 пробы из | СанПиН | Протокол |
| игровых площадках | иеисследования, | квартал | песочниц | 3.2.3215-14 |  |
|  |  | микробиологичес |  |  |  |  |
|  |  | кий и |  |  |  |  |
|  |  | санитарно- |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | химическийконтроль |  |  |  |  |
| 3 | Контроль | Смывы на | 1 раз в | Игровые | СанПиН | Протокол |
| санитарного фона | санитарно- показательную | год | уголки – 10 проб | 3.2.3215-14 |  |
|  |  | микрофлору |  | (с игрушек, |  |  |
|  |  | (БГКП, |  | мебели, ковров |  |  |
|  |  | паразитологическ |  | и дорожек; в |  |  |
|  |  | ие исследования) |  | 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) |  |  |
|  |  | Смывы иерсинии | 2 раза в год – | Оборудование, | СП | Протокол |
|  |  | переддоставкой овощей и через 2–3 | инвентарь в овощехранили щах и складах хранения | 3.1.7.2615-10, МУ3.1.1.2438-09 |  |
|  |  |  | недели после | овощей, цехе |  |  |
|  |  |  | доставки | обработки |  |  |
|  |  |  |  | овощей |  |  |
|  |  |  |  | (5 - 10 смывов) |  |  |
| 4 | Качество | Микробиологичес | 4 раза в год | Питьевая вода | СанПиН | Протокол |
| питьевой воды | кие исследования | и внепланово | из разводящей сети | 2.1.4.1074-01 |  |
|  |  |  | после | помещений: |  |  |
|  |  |  | ремонта | моечных |  |  |
|  |  |  | систем | столовой и |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | водоснабжения | кухоннойпосуды; цехах: овощном, холодном, горячем,доготовочном (2 пробы) |  |  |
| 5 | Санитарно-бактериологичес коеисследование 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) | СанПиН2.3/2.4.3590-20 | Протокол |
| Калорийность,выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре | 1 раз в год | Рацион питания(2 пробы) |
| Контрольпроводимой витаминизации блюд | 2 раза в год | Третьи блюда(1 проба) |

1. **Перечень должностей и число работников, которые подлежат медицинским осмотрам, гигиеническому обучению и аттестации**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Профессия | Количество человек | Кратность |
| Периодический и | Гигиеническаяподготовка и |
|  |  |  | внеочередной | аттестация |
|  |  |  | медицинский осмотр |  |
| 1 | Заведующий | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
|  | Зам. заведующего | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
|  | Старший воспитатель | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
|  | Бухгалтер | 2 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
|  | Воспитатели | 17 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
|  | Музыкальный руководитель | 2 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
|  | Педагог психолог | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
|  | Учитель-дефектолог, учитель- логопед | 6 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Младшие воспитатели | 13 | 1 раз в год | 1раз в год |
|  | Работники пищеблока | 5 | 1 раз в год | 1раз в год |
|  | Обслуживающий персонал | 12 | 1 раз в год | 1раз в 2 года |

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Показатель | Профессия | Документ |
| 1 | Физическая нагрузка на опорно-двигательный аппарат | Повар | Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 09.01.2023г. |
| 2 | Тепловое излучение | повар | Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 09.01.2023г |

* 1. Деятельность:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Деятельность | Документ (лицензия) |
| 1 | Образовательная | № 1603-7 от «02.03.2015г.»  |
| 2 | Медицинская | № ЛО-56-01-002080 от «27.09.2017г.» |

1. **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 | Ответственные |
| Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории |
| Уборка территории | СП 2.4.3648-20 | Ежедневно:утром и вечером | Зам.зав |
| Освещенность территории | СП 2.4.3648-20 | Еженедельно | Зам.зав.  |
| Температура воздуха икратность проветривания | СП 2.4.3648-20график проветривания | Постоянно | Медработник |
| Состояние отделки стен, | План-график | Ежеквартально | Зам.зав.  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| полов впомещениях, коридорах, санузлах | техническогообслуживания |  |  |
| Состояние осветительныхприборов | СП 2.4.3648-20 | Ежемесячно | Зам.зав.  |
| Кратность и качествоуборки помещений | СП 2.4.3648-20,СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Еженедельно | Медработник |
| Состояние оборудованияпищеблока, инвентаря, посуды | СП 2.4.3648-20,СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежемесячно | Зам.зав.  |
| Содержание действующихвеществ дезинфицирующих средств | СанПиН2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно | Медработник |
| Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций ипищевой продукции на этапах ее изготовления |
| Закупка и приемка пищевойпродукции и сырья:– качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья;– условия доставки продукции транспортом. | СанПиН2.3/2.4.3590-20 | Каждая партия | Зам.завответственныйза работу в ФГИС«Меркурий» |
| Хранение пищевойпродукции и продовольственного сырья;– сроки и условия хранения пищевой продукции. | СанПиН2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно | Ответственный попитанию, завхоз |
| – время смены кипяченнойводы | Каждые три часа | Ответственный попитанию |
| температура и влажность наскладе | Ежедневно | Зам.зав.  |
| температура холодильногооборудования |
| Приготовление пищевойпродукции:– соблюдение технологии приготовления блюд по технологическимдокументам; | СанПиН2.3/2.4.3590-20 | Каждыйтехнологический цикл | Ответственный попитанию |
| – поточностьтехнологических процессов; | Повар |
| – температура готовностиблюд; | Каждая партия |
| Готовые блюда:– суточная проба; | СанПиН2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно откаждой партии | Повар |
| дата и время реализации | Каждая партия | Ответственный по |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| готовых блюд; |  |  | питанию |
| Обработка посуды иинвентаря:– содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах; | СанПиН2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно | Медработник |
| – обработка инвентаря длясырой готовой продукции; | Ответственный попитанию |
| Контроль обеспечения условий образовательно-воспитательной деятельности |
| Гигиеническая оценкасоответствия мебели росто- возрастным особенностям детей и ее расстановка | СанПиН2.3/2.4.3590-20 | 2 раз в год,сентябрь, май | Медработник |
| Маркировка мебели всоответствии с ростовыми показателями | СанПиН2.3/2.4.3590-20 | Постоянно | Медработник |
| Соблюдение использованиятехнических средств обучения | СанПиН2.3/2.4.3590-20 | Постоянно | Старшийвоспитатель |
| Продолжительностьпрогулок | СанПиН2.3/2.4.3590-20 | Постоянно | Старшийвоспитатель, медработник |
| Режим дня и занятий | СанПиН2.3/2.4.3590-20 | 1 раз в неделю ипри составлении расписаниязанятий | Старшийвоспитатель |
| Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников |
| Проведение и контрольэффективности закаливающих процедур | СП 2.4.3648-20 | Постоянно | Медработник |
| Контроль за утреннимприемом детей | СП 2.4.3648-20 | Ежедневно | Медработник,воспитатели |
| Вакцинация | Федеральныйзакон от 17.09.1998 №157-ФЗ | В соответствиис национальным календаремпрофилактических прививок | Медработник |
| Осмотр воспитанников напедикулез | СП 2.4.3648-20,СанПиН 3.2.3215-14 | 1 раз в месяц | Медработник |
| Организация и проведениесанитарно- противоэпидемиологических | Программамероприятий | По необходимости | Медработник |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| мероприятий при карантине |  |  |  |
| Плановые осмотры | СП 2.4.3648-20 | По графику | Медработник |
| Контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников |
| Состояние работников(количество работников с инфекционнымизаболеваниями, повреждениями кожныхпокровов) | СанПиН2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно | Медработник |
| Контроль охраны окружающей среды |
| Санитарное состояниехозяйственной зоны: своевременная очистка контейнеров, хозяйственной площадки, вывоз ТКО | Федеральныйзакон от 24.06.1998 №89-ФЗ | 3 раза в неделю | Специализированнаяорганизация |
| Вывоз ртутьсодержащихламп и медицинских отходов | 1 раз в три месяца | Специализированнаяорганизация |
| Дезинфекция | СП 3.5.1378-03 | По необходимости | Специализированнаяорганизация |
| Дезинсекция | СанПиН3.5.2.3472-17 | Ежедневно.Истребительные мероприятия– не реже 2 раз в месяц | Специализированнаяорганизация |
| Дератизация | СП 3.5.3.3223-14 | Ежедневно.Истребительные мероприятия– не реже 1 раза в 2 месяца | Специализированнаяорганизация |

1. **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 рабочейсмены работников | Медработник |
| Ведомость контроля за рационом питания | Ежедневно | Медработник |
| График смены кипяченой воды | Не реже 1 раза | Ответственный по |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | каждые 3 часа | питанию |
| Журнал учета инфекционных заболеваний детей | По факту | Медработник |
| Журнал аварийных ситуаций | По факту | Зам.зав. |
| Журнал осмотра воспитанников напедикулез | Ежемесячно | Медработник |
| Ведомость контроля своевременностипрохождения медосмотров и гигиенического обучения | По факту | Медработник |
| Личные медицинские книжки работников |
| Журнал визуального производственногоконтроля санитарно-технического состоянияи санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения | Ежедневно | Зам.зав. |
| Журнал учета и протоколы лабораторныхиспытаний | По факту | Зам.зав. |

1. **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;-реализацияпротивоэпидемиологических 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 водопровода, канализации,отопления, электроэнергии | -приостановлениедеятельности до ликвидации аварии;-вызов специализированных служб |
| 5 | Неисправная работа холодильного оборудования | -прекращение работыпищеблока;-сокращение рабочего дня;-использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного храненияпродуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов |
| 6 | Пожар | -вызов пожарной службы;-эвакуация;-приостановление деятельности |

1. **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 | Ответственные |
| 1 | Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля | При созданиидетского сада и по необходимости | Заведующий |
| 2 | Назначение ответственных за осуществление санитарно- противоэпидемических (профилактических) мероприятий ипроведение производственного контроля | При формировании штата и по необходимости | Заведующий |
| 3 | Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации ипроведении производственного контроля | При формировании штата и по необходимости | Заведующий |
| 4 | Организация проведения специальной профессиональной подготовкидолжностных лиц, осуществляющих производственный контроль | 1 раз в 5 лет | Медработник |
| 5 | Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроковпереаттестации | 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 | Зам.зав. |
| 8 | Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте | Постоянно | Медработник |
| 9 | Принятие мер, направленных наустранение нарушений санитарных норм | Немедленно (привыявлении) | Зам.зав. |
| 10 | Проведение анализа деятельности повыполнению плана санитарно- противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами | Ежегодно | Заведующий |
| 11 | Представление информации о результатахпроизводственного контроля | По требованию ТОУправления Роспотребнадзора | Заведующий |

Программу разработали:

Заведующий Н.В. Чистикова

 Ответственный по питанию \_ О.С. Хмуренко