Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад «Теремок» пгт Славянка Хасанского муниципального района

|  |  |
| --- | --- |
|  | **УТВЕРЖДЕНО**ПРИКАЗОМ № 123-а от 31.08.2021 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 «Детский сад «Теремок» пгт Славянка Хасанского муниципального района**

*пгт Славянка*

202*1* гоД

**1. Паспорт программы**

|  |
| --- |
| Характеристика объекта |
| Полное исокращенноенаименование: | *Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное**учреждение «Детский сад «Теремок» пгт Славянка Хасанского муниципального района (МБДОУ «Теремок» пгт Славянка)* |
| Тип объекта: | *образовательная организация* |
| Виды деятельности,которые осуществляетобразовательнаяорганизация | *образовательная:**дошкольное образование;**дополнительное образование детей;* |
| Юридический адрес: | *692701, пгт Славянка, Хасанский район, Приморский край, ул. Дружбы2* |
| Фактический адрес: | *692701, пгт Славянка, Хасанский район, Приморский край, ул. Дружбы 2* |
| Характеристика здания |
| Тип строения | *отдельно стоящее двухэтажное здание*  |
| Площадь  | *1241,2 м2* |
| Оборудование | *оборудование офисное (2 компьютера, 2 сканера, 1 принтер), оборудование для проведения образовательной деятельности*  |
| Характеристика инженерных систем |
| Освещение | *естественное и искусственное* |
| Система вентиляции | *естественная, приточно-вытяжная* |
| Система отопления | *централизованное* |
| Системаводоснабжения | *горячая и холодая, централизованные* |
| Система канализации | *подключено к поселковой 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*](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/901729631/) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

[*Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-Ф3*](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/901717430/) «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;

[*Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ*](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/902312609/) «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;

[*Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ*](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/901751351/) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

[*СП 1.1.1058-01*](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/901793598/) «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;

[*СП 2.4.3648-20*](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566085656/ZAP23UG3D9/) «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

[*СП 2.2.3670-20*](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/573230583/) «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;

[*СанПиН 2.3/2.4.3590-20*](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/) «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

[*СанПиН 2.1.3684-21*](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/573536177/) «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

[*СанПиН 1.2.3685-21*](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/573500115/) «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

[*СанПиН 3.3686-21*](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/573660140/) «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;

[*СанПиН 2.3.2.1078-01*](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/901806306/) «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

[*СанПиН 2.3.2.1324-03*](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/901864836/) «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

[*ТР ТС 005/2011*](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/902299529/) «О безопасности упаковки»;

[*ТР ТС 007/2011*](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/902308641/) «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;

[*ТР ТС 021/2011*](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/902320560/) «О безопасности пищевой продукции»;

[*ТР ТС 022/2011*](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/902320347/) «Пищевая продукция в части ее маркировки»;

[*ТР ТС 023/2011*](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/902320562/) «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;

[*ТР ТС 024/2011*](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/902320571/) «Технический регламент на масложировую продукцию»;

[*ТР ТС 025/2012*](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/902352816/) «О безопасности мебельной продукции»;

[*ТР ТС 033/2013*](https://vip.1obraz.ru/#/document/97/478487/) «О безопасности молока и молочной продукции»;

[*приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н*](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/573473071/) «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*](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/573473070/) «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;

**3. Перечень**

работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Должность | Функции | Распорядительный акт о возложении функций |
| 1 | Заведующий | 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 наустранение выявленных нарушений; | Приказ 22-л от 18.09.2015г. |
| 2 | Старшийвоспитатель | 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 2-л от 09.01.2017г. |
| 3 | Медработник  | 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 1-л от 20.01.2020г. |
| 4 | Заведующий хозяйством | 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 12-л от 01.06.2016г. |
| 5 | Ответствен-ный по питанию | контроль организации питания;отслеживание витаминизации блюд;ведение учетной документации; |  Приказ 2-л от 09.01.2017г. |

**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 (вид) контроля | Показатели | Кратность | Место контроля(количество замеров) | Основание | Формаучета результатов |
| 1 | Микроклимат | Температура воздуха, кратность обмена воздуха, относительная влажность воздуха | 2 раза в год – в теплый и холодныйпериоды | Помещения для занятий, кабинеты, спортивный зал (не менее 10% помещений – по 1 точке)Рабочие места, в том числе в производс-твенных помеще-ниях пищеблока (по 2 точки) | [СП 2.2.3670-20](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/573230583/XA00M802MO/), [СП 2.4.3648-20](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566085656/ZAP23UG3D9/), [СанПиН 1.2.3685-21](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/573500115/),[МР 2.3.6.0233-21](https://vip.1obraz.ru/#/document/97/486831/dfasfufgw5/), [МР 2.4.0242-21](https://vip.1obraz.ru/#/document/97/488666/dfastnsliy/) | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| 2 | Освещенность | Уровни света,коэффициент пульсации | 1 раз в год и при наличии жалоб – в темное времясуток | Помещения для занятий, оборудованные персональными электронными средствами обучения, (не менее 20% помещений по 1 точке). Рабочие места, в том числе в производствен-ных помещениях (по 2 точки) | [СанПиН 1.2.3685-21](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/573500115/),[МР 2.3.6.0233-21](https://vip.1obraz.ru/#/document/97/486831/dfasfufgw5/), [МР 2.4.0242-21](https://vip.1obraz.ru/#/document/97/488666/dfastnsliy/) | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| 3 | Шум | Уровни звука, звукового давления | 1 раз в 2 года | Помещения для занятий и кабинеты с электронными средствами обучения (не менее 10% помещений – по 1 точке) | [СанПиН 1.2.3685-21](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/573500115/), [МР 2.4.0242-21](https://vip.1obraz.ru/#/document/97/488666/dfastnsliy/) | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля  |
| 1 раз в год и внепланово – послереконструируемых системвентиля-ции, ремон-та оборудо-вания | Помещения, где есть технологическоеоборудование, системывентиляции (по 1 точке) | [СанПиН 1.2.3685-21](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/573500115/), [МР 2.3.6.0233-21](https://vip.1obraz.ru/#/document/97/486831/dfasfufgw5/) |
| 4 | Воздушная среда помещений | Содержание вредных веществ (фенол, формальдегид, бензол и т.п.) | После ремонтных работ, установки новой мебели | Помещения для занятий, помещения для занятий ПЭВМ, спортивный и музыкальный залы (не менее 10% помещений – по 1 точке) | [СанПиН 1.2.3685-21](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/573500115/), [МР 2.4.0242-21](https://vip.1obraz.ru/#/document/97/488666/dfastnsliy/) | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| 1 раз в год | Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба) | [СанПиН 1.2.3685-21](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/573500115/) |
| 5 | Песок | Паразитологи-ческие иссле-дования (жиз-неспособ-ные яйца гельмин-тов, цисты патогенных киш.простей-ших, крипто-споридий) микробиологический и сани-тарно-химичес-кий контроль | 1 раз в квартал | Детские песочницы (2–4 пробы по 200 грамм каждая) | [СанПиН 1.2.3685-21](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/573500115/), [СанПиН 3.3686-21](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/573660140/ZAP2CIU3GM/) | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| 6 | Контроль санитарного фона | Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) | 1 раз вгод | Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала (10 смывов) | [СанПиН 3.3686-21](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/573660140/ZAP2CIU3GM/), [МР 2.3.6.0233-21](https://vip.1obraz.ru/#/document/97/486831/dfasfufgw5/) | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| Паразитологи-ческие исследования | По 10 смывов:– в игровых уголках: с игрушек, мебели, ковров и дорожек;– спальнях: постельное белье, с пола, батарей, подоконников, штор;– туалетных комнатах: ручки дверей, кранов, наружные поверхности горшков, стульчаковПо 20 смывов:– в пищеблоке: с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; – в местах приема пищи: с посуды, клеенок, скатертей, столов |
| Микробиологические исследования смывов на наличие иерсиниозов | Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5–10 смывов) |
| 7 | Питьевая вода | Исследования по химическим и микробиологическим показателям | По химическим показателям – 1 раз в год | Питьевая вода из разводящей сети помещений: моеч-ных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно по 2 пробы) | [СанПиН 2.1.3684-21](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/573536177/), [СанПиН 1.2.3685-21](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/573500115/), [МР 2.3.6.0233-21](https://vip.1obraz.ru/#/document/97/486831/dfasfufgw5/) | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| 8 | Пищевая продукция | Микробиологические исследования проб готовых блюд на соот-ветствие требо-ваниям сани-тарного законо-дательства | 1 раз в квартал | 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](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/), [ТР ТС 021/2011](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/902320560/), [МР 2.3.6.0233-21](https://vip.1obraz.ru/#/document/97/486831/dfasfufgw5/) | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре | 1 раз в год | Рацион питания (1 проба) |
| Контроль проводимой витаминизации блюд | 2 раза в год | Третьи блюда (1 блюдо) |
| 9 | Электрические, магнитные, электромагнитные поля | Напряженность электрического поля, плотность магнитного потока | 1 раз в год | Помещения для занятий и кабинеты с электронными средствами обучения (не менее 20% помещений) | [СанПиН 1.2.3685-21](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/573500115/), [МР 2.4.0242-21](https://vip.1obraz.ru/#/document/97/488666/dfastnsliy/) | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |

**5. Перечень**

должностей и число работников, которые подлежат медицинским осмотрам, гигиеническому обучению и аттестации

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Профессия | Количество человек | Кратность |
| Периодический ивнеочередноймедицинский осмотр | Гигиеническаяподготовка иаттестация |
| 1 | Заведующий | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 2 | Воспитатели | 10 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 3 | Музыкальный работник | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 4 | Младший воспитатель, помощник воспитателя | 33 | 1 раз в год | 1 раз в год |
| 5 | Работники пищеблока | 4 | 1 раз в год | 1 раз в год |
| 6 | Технический персонал | 11 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |

**6. Перечень**

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

6.1. Работа:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Показатель | Профессия | Документ |
| 1 | Физическая нагрузка на опорно-двигательный аппарат | рабочий по кухне | Отчет о проведении специальной оценки условий труда 2021г. |
| 2 | Тепловое излучение | Повар | Отчет о проведении специальной оценки условий труда 2021г. |

6.2. Деятельность:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Деятельность | Документ |
| 1 | Образовательная | Устав от 17.12.2014 №1822-па, лицензия от 23.01.2015г.№27 |

**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) | Заведующий хозяйством |
| Санитарное состояние помещений и оборудования | Кратность и качество:– текущей уборки; | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20 | Ежедневно (в течение дня) | Медработник, заведующий хозяйством |
| – генеральной уборки | Ежемесячно, до 31.12. 2021 года – еженедельно |
| Санитарное состояние хозяйственной площадки | Вывоз ТКО и пищевых отходов | СанПиН 2.1.3684-21 | При температуре плюс 4 °C и ниже – 1 раз в 3 дня. При температуре плюс 5 °C и выше – ежедневно | Региональный оператор по обращению с ТКО, дворник |
| Очистка хозяйственной площадки | При температуре плюс 4 °C и ниже – 1 раз в 20 дней. При температуре плюс 5 °C и выше – 1 раз в 5 дней | Дворник |
| Рабочие растворы дезсредств | Содержание действующих веществ дезинф. средств | СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20 | Ежедневно | Заведующий хозяйством |
| Дезинсекция | – профилактика | СанПиН 3.3686-21 | Ежедневно | Заведующий хозяйством, дворник, рабочий по обслуживанию здания |
| – обследование | 2 раза в месяц | Специализированная организация, дворник |
| – уничтожение | По необходимости |
| Дератизация | – профилактика | СанПиН 3.3686-21 | Ежедневно | Заместитель заведующего по АХР, дворник, рабочий по обслуживанию здания |
| – обследование | Ежемесячно | Специализированная организация, дворник |
| – уничтожение | Весной и осенью, по необходимости |
| Освещенность территории и помещений | – наличие и состояние осветительных приборов; | СП 2.4.3648-20 | 1 раз в 3 дня | Заведующий хозяйством |
| – наличие, целостность и тип ламп |
| Микроклимат помещений | – температура воздуха; | СП 2.4.3648-20 | Ежедневно (в течение дня) | Заведующий хозяйством |
| – кратность проветривания; |
| – влажность воздуха (склад пищеблока) | Ежедневно  | Кладовщик  |
| Шум | – наличие источников шума на территории и в помещениях | СП 2.4.3648-20 | Ежемесячно | Заведующий хозяйством |
| – условия работы оборудования | План технического обслуживания | По плану техобслуживания | Спецорганизация (по необходимости) |
| Песок в песочницах | – состояние песка | СП 2.4.3648-20 | После каждой прогулки | Старший воспитатель |
| – наличие крышки на песочнице |
| 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 | Заведующий хозяйством |
| – 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 обслуживания | 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 продовольственного сырья;– условия доставки продукции транспортом | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Каждая партия | Кладовщик, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий» |
| Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья | – сроки и условия хранения пищевой продукции | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно | Диетическая медсестра, кладовщик |
| – время смены кипяченой воды | Каждые 3 часа | Ответственный по питанию, диетическая медсестра |
| – 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 (диетмедсестра) |
| – 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 реализации готовых блюд; | Каждая партия | Ответственный по питанию (диетмедсестра) |
| 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, Заведующий хозяйством |
| – обработка инвентаря для сырой и готовой продукции; | Ответственный по питанию |
| **Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности** |
| Мебель и оборудование для детей | Оценка соответствия кроватей, столов и стульев росто-возрастным особенностям детей и их расстановка в помещениях для занятий, кабинетах, игровых (не менее 20% помещений) | СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.4.0242-21 | 2 раза в год (август, январь) | Медработник, старший воспитатель |
| Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями | СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21 | Каждая партия | Старший воспитатель |
| Показатели организации образовательного процесса | Режим дня групп | СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21 | 1 раз в месяц | Старший воспитатель |
|  |  |  |  |  |
| Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников |
| Профилактика заболеваний у детей | Утренний осмотр детей, термометрия | СП 2.4.3648-20 | Ежедневно | Воспитатели, медработник |
| Осмотр воспитанников на педикулез | СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686-21 | 1 раз в месяц | Медработник |
| Направление на внутрикожную аллергическую пробу с туберкулином (далее – проба Манту) | СанПиН 3.3686-21 | Вакцинированных – 1 раз в год, невакцинированных, больных хроническими заболеваниями – 2 раза в год | Медработник |
|  |   |   |   |
| Улучшение здоровья детей | Оздоровление | СП 2.4.3648-20 | Июнь, июль, август | Медработник |
| <…> |  |  |  |
| Ограничение распространения заболеваний среди детей | Проведение ограничительных мероприятий вспышке заболевания: грипп и ОРВИ, коклюш, туберкулез, пневмония, столбняк, дифтерия, корь, краснуха, ветрянчая оспа и т.п. | СанПиН 3.3686-21, решение Роспотребнадзора  | По программе мероприятий | Медработник |
| Ограничение контактов воспитанников из разных групп | СП 3.1/2.4.3598-20 | Ежедневно до 31.12. 2021 года | Медработник, старший воспитатель |
| **Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников** |
| Состояние здоровья работников | Количество работников пищеблока с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока | Медработник |
| Медосмотр | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 28.01.2021 № 29н, приказ Минздрава, Минтруда от 31.12.2020 № 988н/1420н | Предварительный – при трудоустройстве; периодический – ежегодно | Медработник |
| Профилактика заболеваний | Вакцинация | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 21.03. 2014 № 125н | По национальному календарю профилактических прививок и при наличии решения санврача – по календарю профилактических прививок по эпидемическим показаниям | Медработник |

**8. Перечень**

форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование форм учета и отчетности | Периодичностьзаполнения | Ответственное лицо |
| [Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании](https://vip.1obraz.ru/#/document/118/29770/) | Ежедневно | Кладовщик |
| [Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях](https://vip.1obraz.ru/#/document/118/81026/) | Ежедневно | Кладовщик |
| [Гигиенический журнал (сотрудники)](https://vip.1obraz.ru/#/document/118/29768/) | Ежедневно перед началом рабочей смены работников | Медработник |
| [Ведомость контроля за рационом питания](https://vip.1obraz.ru/#/document/118/29775/) | Ежедневно | Медработник |
| [График смены кипяченой воды](https://vip.1obraz.ru/#/document/118/81021/) | Не реже 1 раза каждые 3 часа | Диетсестра |
| [Журнал учета инфекционных заболеваний детей](https://vip.1obraz.ru/#/document/118/29791/) | По факту | Медработник |
| [Журнал осмотра воспитанников на педикулез](https://vip.1obraz.ru/#/document/118/66947/) | Ежемесячно | Медработник |
| Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения | По факту | Медработник |
| Личные медицинские книжки работников |

**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 прекращениеподачи водопроводнойводы более 3 часов | -прекращение работы пищеблока;-сокращение рабочего дня;-организация подвоза воды для технических целей;-обеспечение запаса бутилированной минеральной воды |
| *2.* | Возникновениезаболеваний: педикулез идр. – 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 сетяхводопровода,канализации, отопления,электроэнергии | -приостановление деятельности до ликвидации аварии;-вызов специализированных служб |
| *5.* | Неисправная работахолодильного оборудования | -прекращение работы пищеблока;-сокращение рабочего дня;-использование запасного холодильного оборудования, изыскание -возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов |
| *6.* | Пожар | -вызов пожарной службы;-эвакуация;-приостановление деятельности |

10. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Мероприятие | Срок | Ответственный |
| 1 | Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля | При создании детского сада и понеобходимости | Заведующий |
| 2 | Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля | При формировании штата и по необходимости | Заведующий |
| 3 | Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля | При формировании штата и понеобходимости | Заведующий |
| 4 | Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль | 1 раз в 5 лет | Медработник |
| 5 | Составление списков персонала на медицинский осмотр.  | 1 раз в год | 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 | Заведующий, Заведующий хозяйством, медработник |
| 8 | Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте | Постоянно | Медработник |
| 9 | Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм | Немедленно (при выявлении) | Медработник |
| 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   УправленияРоспотребнадзора  | Заведующий |

Программу разработал заведующий МБДОУ «Теремок» Г.Г.Орлова

|  |  |
| --- | --- |
|   |  |



|  |
| --- |
| **ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ** |
|

|  |  |
| --- | --- |
| Описание: logo.png | **ПОДЛИННОСТЬ ДОКУМЕНТА НЕ ПОДТВЕРЖДЕНА.ПРОВЕРЕНО В ПРОГРАММЕ КРИПТОАРМ.** |

 |
| **ПОДПИСЬ**  |
|

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| **Общий статус подписи:**  | Подписи математически корректны, но нет полного доверия к одному или нескольким сертификатам подписи |
| **Сертификат:**  | 7905BB601A01C8BCFC84C77359A55BBA6E734123 |
| **Владелец:**  | МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД "ТЕРЕМОК" ПГТ СЛАВЯНКА ХАСАНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА, Заведующий, Орлова, Галина Григорьевна, МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД "ТЕРЕМОК" ПГТ СЛАВЯНКА ХАСАНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА, пгт. Славянка, Приморский край, RU, certmgr@list.ru, ул. Дружбы, 2, 1022501194429, 04371123823, 002531007689 |
| **Издатель:**  | Федеральное казначейство, Федеральное казначейство, RU, Москва, Большой Златоустинский переулок, д. 6, строение 1, 1047797019830, 007710568760, г. Москва, uc\_fk@roskazna.ru |
| **Срок действия:**  | Действителен с: 10.01.2022 13:38:06 UTC+10Действителен до: 10.04.2023 13:38:06 UTC+10 |
| **Дата и время создания ЭП:**  | 17.04.2022 19:40:17 UTC+10 |

 |