

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное
учреждение детский сад № 13 станицы Троицкой
муниципального образования Крымский район
(МБДОУ детский сад № 13)

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ детским садом № 13

_____ Е.М.Тыщенко

Приказ № 119/1 от 19.08.2021 год

ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду № 13 станицы Троицкой муниципального образования Крымский район

станция Троицкая
2021 год

1. Паспорт программы

Характеристика объекта	
Полное и сокращенное наименование:	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад №13 станицы Троицкой муниципального образования Крымский район (МБДОУ детский сад № 13)
Тип объекта:	Дошкольная образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	<ol style="list-style-type: none">1) реализация образовательных программ дошкольного образования2) присмотр и уход за детьми3) реализация адаптированных образовательных программ дошкольного образования4) осуществление медицинской деятельности в соответствии с лицензией на осуществление медицинской деятельности5) организация охраны здоровья обучающихся (за исключением оказания первичной медико-санитарной помощи, прохождения периодических медицинских осмотров и диспансеризации)6) создание необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организации питания обучающихся и работников Учреждения7) организация разнообразной массовой работы с обучающимися и родителями (законными представителями) обучающихся для отдыха и досуга, в том числе клубных, секционных и других занятий, соревнований, экскурсий8) организация творческой, экспериментальной и инновационной деятельности
Юридический адрес:	353360, Российская Федерация, Краснодарский край, Крымский район, станица Троицкая, улица Первомайская, дом 9
Фактический адрес:	353360, Российская Федерация, Краснодарский край, Крымский район станица Троицкая, улица Первомайская, дом 9
Характеристика здания	
Тип строения	отдельно стоящее одноэтажное здание
Площадь	369,3 кв. м
Оборудование	оборудование для проведения образовательной деятельности (компьютер, ноутбук, сканер, принтер, колонки, телевизор, ламинатор)

Характеристика инженерных систем	
Освещение	естественное и искусственное
Система вентиляции	естественная
Система отопления	автономное отопление (газовые котлы, природный газ)
Система водоснабжения	холодная вода – централизованное, горячая вода - автономное
Система канализации	септик

2. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 2.2.4.548-96 «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 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
- 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 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- 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 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 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

- СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;

- 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»;

- 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 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»;

- СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии»;

- СП 3.1.2.3113-13 «Профилактика столбняка»;

- СП 3.1.2.952-11 «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита»;

- СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»;

- СП 3.1.3.2352-08 «Профилактика клещевого вирусного энцефалита»;

- СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;

- приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 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 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	<ul style="list-style-type: none"> • общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью; • организация профессиональной подготовки и аттестации работников; • разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений. • контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений 	Приказ №118-од от 19.08.2021 г.
2	Завхоз	<ul style="list-style-type: none"> • организация плановых медицинских осмотров работников • следить за соблюдением санитарных требований к содержанию помещений и территории; • организация лабораторно-инструментальных исследований; • ведение учетной документации; • следить за состоянием систем освещенности, теплоснабжения, водоснабжения, септика. 	

3	Старший воспитатель или ответственный воспитатель	<ul style="list-style-type: none"> • контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми; • исполнение мер по устранению выявленных нарушений. 	
4	Медработник или ответственный за ведение медицинской документации	<ul style="list-style-type: none"> • контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек; • контроль за прохождением персоналом гигиенической аттестации; • медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников; • контроль организации питания; • отслеживания витаминизации блюд; • контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников; • ведение учета и отчетности по производственному контролю. 	

4. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний.

№	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
1	Микроклимат	Температура воздуха	2 раза в год – в теплый и холодный периоды	Помещения и рабочего места (по 1 точке)	СП 2.2.3670-20, СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2756-10	Протокол
	Кратность обмена воздуха					
	Относительная влажность воздуха					

2	Освещенность	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 4.3.2812-10.4.3	Протокол
3	Шум	Уровни звука, звукового давления	1 раз в год и внепланово – после реконструированных 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
4	Аэрионный состав воздуха	Химические вещества: фенол, формальдегид, бензол	1 раз в год внепланово при покупке новой мебели, после ремонтных работ	Помещения (1 проба)	СанПиН 1.2.3685-21, МУ 2.2.5.2810-10.2.2.5	Протокол
5		Аммиак, азота оксид, озон – при светокопировании; азота оксид, водород селенистый, стирол, озон, эпихлоргидрин – при электрографии	1 раз в год	Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба)		
6	Песок в детских песочницах	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз в квартал	2–4 пробы из песочниц	СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 3.2.3215-14	Протокол,
7	Контроль	Смывы на	1 раз в год			

	санитарного фона и пищевой продукции	санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования)		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)	СанПиН 3.2.3215-14	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
			Пищеблок – 5–10 смывов (с разделочных столов, досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; в столовых: с посуды, клеенок, скатертей, столов)			
			Смывы иерсинии	2 раза в год – перед доставкой овощей и через 2–3 недели после доставки		
8	Исследования питьевой воды	Микробиологические исследования	4 раза в год внепланово после ремонта систем водоснабжения	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных, столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем,	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол

				доготовочном (2 пробы)		
9	Исследования пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд	2 раза в год	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2–3 блюда исследуемого приема пищи)	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20, ТР ТС 021/2011	Протокол
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (2 пробы)		
		Контроль проводимой витаминизации блюд	2 раза в год	Третьи блюда (1 проба)		

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

№ п/п	Профессия	Количество человек	Кратность	
			Периодический и внеочередной медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Завхоз	1	1 раз в год	1 раз в год
3	Воспитатели	6	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Музыкальный работник	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Помощник воспитателя	2	1 раз в год	1 раз в год
6	Работники пищеблока	1	1 раз в год	1 раз в год
7	Обслуживающий персонал	1	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	Тяжесть трудового процесса	Повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 26.08.2020 № 177660
2	Тяжесть трудового процесса	Завхоз, дворник, подсобный рабочий, оператор котельной	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 15.05.2019

6.2. Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	Лицензия от 15.07.2013 г. № 05700
2	Медицинская	Лицензия от 02.12.2014 г. № ЛО-23-01-007992

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				
Состояние территории	Кратность и качество уборки	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (утром и вечером)	Завхоз
Бактерицидные установки	Учет времени работы	СП 2.4.3648-20	Постоянно	медработник (или ответственный), завхоз
Обращение с ртутьсодержащими	вывоз, утилизация	СП 2.4.3648-	1 раз в 3 месяца	Спецорганизация, у которой есть

лампами		20		лицензия на вывоз отходов 1-го класса опасности
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 (или ответственный), завхоз
	– генеральной уборки		еженедельно	
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21 СанПиН 3.5.2.3472-17	2 раза в неделю	региональный оператор по обращению с ТКО завхоз
	Очистка хозяйственной площадки			
Рабочие растворы дезинфекции	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Медработник (или ответственный) завхоз
Дезинсекция	– профилактика	СанПиН 3.5.2.3472-17	Ежедневно	завхоз
	– обследование		2 раза в месяц	Специализированная организация
	– уничтожение		по необходимости	
Дератизация	– профилактика	СП 3.5.3.3223-14	Ежедневно	завхоз
	– обследование		Ежемесячно	Специализированная организация
	– уничтожение		Весной и осенью, по необходимости	
Освещенность территории и	– наличие и состояние	СП 2.4.3648-	1 раз в 3 дня	завхоз

помещений	осветительных приборов;	20		
	–целостность и исправность ламп			
Микроклимат помещений	– температура воздуха;	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (в течение дня)	медработник (или ответственный), завхоз
	– кратность проветривания			
	– влажность воздуха (складпищеблока)		Ежедневно	работники пищеблока завхоз
Шум	– наличие источников шума на территории и в помещениях	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	завхоз
	– условия работы оборудования	План технического обслуживания	По плану техобслуживания	рабочий по комплексному обслуживанию зданий и сооружений, спецорганизация (по необходимости)
Песок в песочницах	– состояние песка	СП 2.4.3648-20	После каждой прогулки	Старший воспитатель (ответственный воспитатель)
	– наличие крышки напесочнице			
Организация лабораторных и инструментальных исследований	в соответствии с программой производственного контроля	СП 2.4.3648-20		завхоз
Контроль питьевого режима детей	визуальный контроль за качеством воды для питьевого режима (чайники, чашки для питьевого режима)	СП 2.4.3648-20	ежедневно	медработник (или ответственный), завхоз
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки стен, полов в групповых помещениях, коридорах, санузлах	СП 2.4.3648-20	Ежеквартально	завхоз, рабочий по комплексному обслуживанию зданий и сооружений
Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления				
Входной контроль	- наличие документов об	СП		Завхоз

поступающей продукции	оценке соответствия (декларация или сертификат)	2.4.3648-20, ТР ТС 007/201 СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Каждая партия	медработник (или ответственный)
	– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.)			
Закупка пищевой продукции и сырья	условия доставки продукции транспортом	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Каждая партия	специалист по закупкам
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	– сроки и условия хранения пищевой продукции	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Ежедневно	завхоз
	– время смены кипяченой воды		Каждые 3 часа	
	– температура и влажность на складе		ежедневно	
	– температура холодильного оборудования;			
Приготовление пищевой продукции	– соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Каждый технологический цикл	повар медработник (или ответственный)
	– поточность технологических процессов			
	– температура готовности блюд;		Каждая партия	
Готовые блюда	– суточная проба	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Ежедневно от каждой партии	повар медработник (или ответственный)
	– дата и время реализации готовых блюд;		Каждая партия	
Обработка посуды и инвентаря	– содержание действующих веществ дезинфицирующих	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Ежедневно	медработник (или ответственный), завхоз

	средств врабочих растворах			
	– состояние оборудования, инвентаря и посуды			завхоз
	– обработка инвентаря длясырой готовой продукции;			медработник (или ответственный), завхоз
Контроль за отходами	маркировка тары, своевременный вывоз	СанПиН 2.3/2.4.3 590-20	Ежедневно	повар завхоз
Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности				
Мебель и оборудование	Оценка соответствия мебели росту-возрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.3648-20	2 раза в год, сентябрь, май	медработник (или ответственный) Старший воспитатель (ответственный воспитатель)
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями		постоянно	
Показатели образовательного процесса	Соблюдение использования технических средств обучения	СП 2.4.3648-20	постоянно	Старший воспитатель (ответственный воспитатель)
	Продолжительность прогулок			медработник (или ответственный)
	Режим дня и занятий			Старший воспитатель (ответственный воспитатель)
Требования к организации физического воспитания	медико-педагогический контроль за проведением физкультурных занятий, утренней гимнастики	СП 2.4.3648-20	ежедневно	медработник (или ответственный) Старший воспитатель (ответственный воспитатель)
Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников				
Здоровье	Утренний прием детей, термометрия	СП 2.4.3648-	Ежедневно	Воспитатели, медработник

		20		(или ответственный)
	Вакцинация	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	Медработник (или ответственный)
	Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.2.3215-14	1 раз в месяц	Медработник (или ответственный)
	Оздоровление	СП 2.4.3648-20	Июнь, июль, август	Медработник (или ответственный)
Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине	Программа мероприятий	СП 2.4.3648-20	по решению Роспотребнадзора	Медработник (или ответственный)
Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников				
Состояние здоровья работников пищеблока	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	СанПиН 2.3/2.4.35 90-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	Медработник (или ответственный)
Гигиеническая подготовка работников	Обучение и аттестация работников пищеблока	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.35 90-20	Ежегодно	Медработник (или ответственный)
	Обучение и аттестация работников (кроме работников пищеблока)		1 раз в 2 года	

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

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал бракеража поступающей продукции	Ежедневно	Медработник (или ответственный)
Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Ежедневно	Медработник (или ответственный)
Журнал бракеража готовой скоропортящейся продукции	Ежедневно	Медработник (или ответственный)
Журнал здоровья(гигиенический)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медработник (или ответственный)
Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	Ежедневно	Медработник (или ответственный)
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	завхоз
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	завхоз
Журнал осмотра работников пищеблока и помощников воспитателей на гнойничковые заболевания (журнал здоровья)	Ежедневно	завхоз
Личная медицинская книжка работников образовательного учреждения	по факту	Медработник (или ответственный)
Журнал учета заболеваемости	Ежедневно	Медработник (или ответственный)
Справка о причинах отсутствия воспитанника ДОУ	Ежедневно	Медработник (или ответственный)
Протоколы лабораторных испытаний	по факту	завхоз
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	помощники воспитателей
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медработник (или ответственный)
Журнал аварийных ситуаций	По факту	завхоз
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медработник (или ответственный)

Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	завхоз
Журнал визуального производственного контроля	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	<ul style="list-style-type: none"> • прекращение работы пищеблока; • сокращение рабочего дня; • организация подвоза воды для технических целей;
2.	Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • введение карантина; • реализация мероприятий по профилактике заболеваний
4.	Авария на сетях водопровода, отопления, электроэнергии	<ul style="list-style-type: none"> • приостановление деятельности до ликвидации аварии; • вызов специализированных служб
5.	Неисправная работа холодильного оборудования	<ul style="list-style-type: none"> • прекращение работы пищеблока; • сокращение рабочего дня; • использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов

6.	Пожар	<ul style="list-style-type: none"> • вызов пожарной службы; • эвакуация; • приостановление деятельности
7.	Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	<ul style="list-style-type: none"> • 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

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

№п/п	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	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 по необходимости	Заведующий
4	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 5 лет	Завхоз
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Медработник (или ответственный)
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	завхоз

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 (или ответственный) завхоз
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	заведующий завхоз
10	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля засанитарными правилами	Ежегодно	Заведующий
11	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию ТО Управления Роспотребнадзора в МО Крымский район	Заведующий

Программу разработали:

Заведующий МБДОУ детским садом № 13 _____ Е.М.Тыщенко

Музыкальный руководитель _____ Ю.В.Тыщенко

Завхоз _____ О.А.Лисенкова

Председатель п/к _____ О.В.Белюсова

Ознакомлены:

Старший _____ А.В.Гетьман
воспитатель/ответственный

Воспитатель _____ Л.И.Егошина

Воспитатель _____ Л.И.Краснощек

Воспитатель _____ Т.В.Шваева

Воспитатель _____ А.В.Рыжкова

Помощник воспитателя _____ К.Е.Переяслова

Помощник воспитателя _____ Т.А.Луценко

Повар _____ С.Н.Чапля

Рабочий по комплексному _____ С.И.Садретдинов
обслуживанию зданий и
сооружений