

«СОГЛАСОВАНО»

на заседании Совета родителей

СПДС «Золотой ключик»

Протокол № _1_ от 20 сентября 2022 г.

_____ Е.В. Фяткулова

«УТВЕРЖДАЮ»

Руководитель СПДС «Золотой ключик»

ГБОУ СОШ с.Подстепки

_____ В.Н. Ледеява

Приказ № 77/1- ОД от 20 сентября 2022 года

**ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
при осуществлении образовательной деятельности
в структурном подразделении « детский сад “Золотой ключик»
государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Самарской области
средней общеобразовательной школы села Подстепки муниципального района
Ставропольский Самарской области.**

с. Подстепки 2022 г.

1. Паспорт программы

Характеристика объекта

Полное и сокращенное наименование: государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области средняя общеобразовательная школа села Подстепки муниципального района Ставропольский Самарской области структурное подразделение «детский сад “Золотой ключик»

Тип объекта: *образовательная организация*

Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация

1) образовательная:

- *дошкольное образование;*

Юридический адрес: *Самарская область, муниципальный район Ставропольский, сельское поселение Подстепки, село Подстепки, ул.Набережная 74-А*

Фактический адрес: *Самарская область, муниципальный район Ставропольский, сельское поселение Подстепки, село Подстепки, ул.Юбилейная 9;*

Самарская область, муниципальный район Ставропольский, сельское поселение Подстепки, село Подстепки, ул.40 лет Победы д.14-А

Характеристика здания

Тип строения *отдельно стоящее 2-х этажное здание с подвальным этажом
отдельно стоящее 3-х этажное здание*

Площадь *1155 кв.м.; 1429,1 кв.м.*

Оборудование *оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер), оборудование для проведения учебной деятельности*

Характеристика инженерных систем

Освещение *естественное и искусственное*

Система вентиляции *естественная, приточно-вытяжная*

Система отопления *централизованная, от СРС*

Система водоснабжения *горячая и холодная, централизованные*

Система канализации *подключено к сельской централизованной сети канализации с Подстепки*

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»;*
- *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»;*
- *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 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;*
- *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»;*
- *Приказ Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н от 31.12.2020 «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 | Руководитель | <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 плановых медицинских осмотров работников; – организация профессиональной подготовки и аттестации работников; – разработка мероприятий, направленных на – устранение выявленных нарушений; | Приказ от 01.09.2022 № 74/8 |
| 2 | Старший 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; | Приказ от 08.08.2022 №34-ОД |
| 3 | Младший воспитатель | <ul style="list-style-type: none"> – 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 от 01.09.2022 № 74/8 |
| 4 | Заведующий хозяйством | <ul style="list-style-type: none"> – 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 от 08.08.2022 №34-ОД |

| | | | |
|---|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| 5 | Ответственный по питанию | – контроль организации питания; – отслеживание витаминизации блюд; – ведение учетной документации; | Приказ от 01.09.2022 № 74/7-ОД |
| | <...> | | |

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 Кратность обмена воздуха Относительная влажность 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 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2756-10 | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| 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, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного 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 инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| 4 | Аэроионный состав | Химические вещества: фенол, | 1 раз год и внепланово | Помещения (1 проба) | СанПиН 1.2.3685- | Протокол, журнал |

| | | | | | | |
|---|------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | воздуха | формальдегид, бензол | при закупке новой мебели, после ремонтных работ | | 21, МУ 2.2.5.2810- 10.2.2.5 | инструмент альных и лабораторны х методов производстве нного контроля |
| | | Аммиак, азота оксид, озон – при светокопировани и; азота оксид, водород селенистый, стирол, озон, этихлоргидрин – при электрографии | 1 раз в год | Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба) | | |
| 5 | Песок в детских песочница х | Паразитологичес кие исследования, микробиологичес кий и санитарно- химический контроль | 1 раз в квартал | 2–4 пробы из песочниц | СанПиН 1.2.3685- 21,(СанП иН 3.2.3215- 14- утратит силу 01.09.2021) | Протокол, журнал инструмент альных и лабораторны х методов производстве нного контроля |
| 6 | Контроль санитарн ого фона и пищевой продукции | Смывы на санитарно- показательную микрофлору (БГКП, паразитологичес кие 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) Пищевые блок – 5-10 смывов (с | СанПиН 3.2.3215- 14 (утратит силу 01.09.2021) | Протокол, журнал инструмент альных и лабораторны х методов производстве нного контроля |

| | | | | | | |
|---|--------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | | 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 – перед доставкой овощей и через 2–3 недели после доставки | Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5 - 10 смывов) | , МУ 3.1.1.2438-09 | |
| 7 | Исследования питьевой воды | Микробиологические исследования | 4 раза в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения | 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 | 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, 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 | 2 раза в год | Третьи блюда (1 проба) | | |

| | | | | | | |
|--|-------|-------------|--|--|--|--|
| | | <i>блюд</i> | | | | |
| | <...> | | | | | |

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 | <i>Руководитель</i> | <i>1</i> | <i>1 раз в год</i> | <i>1 раз в 2 года</i> |
| 2 | <i>Бухгалтер</i> | <i>1</i> | <i>1 раз в год</i> | <i>1 раз в 2 года</i> |
| 3 | <i>Воспитатели</i> | <i>14</i> | <i>1 раз в год</i> | <i>1 раз в 2 года</i> |
| 4 | <i>Музыкальный работник</i> | <i>1</i> | <i>1 раз в год</i> | <i>1 раз в 2 года</i> |
| 5 | <i>Инструктор по физической культуре</i> | <i>1</i> | <i>1 раз в год</i> | <i>1 раз в 2 года</i> |
| 6 | <i>Учитель-логопед</i> | <i>1</i> | <i>1 раз в год</i> | <i>1 раз в 2 года</i> |
| 7 | <i>Помощник воспитателя</i> | <i>7</i> | <i>1 раз в год</i> | <i>1 раз в год</i> |
| 8 | <i>Работники пищеблока</i> | <i>4</i> | <i>1 раз в год</i> | <i>1 раз в год</i> |
| 9 | <i>Технический персонал</i> | <i>11</i> | <i>1 раз в год</i> | <i>1 раз в 2 года</i> |
| | <...> | | | |

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 | <i>Физическая нагрузка на опорно-двигательный аппарат</i> | <i>Кухонный рабочий</i> | <i>Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 31.01.2018 № 8 класс 2</i> |
| 2 | <i>Тепловое излучение</i> | <i>Повар</i> | <i>Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 31.01.2018 № 7 класс 2</i> |
| | | | |

6.2. Деятельность:

| № п/п | Деятельность | Документ |
|-------|-----------------|---------------------|
| 1 | Образовательная | от 02.03.2015 №5584 |
| 2 | | |
| | | |

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) | Заведующий хозяйством, младший воспитатель |
| | – генеральной уборки | | Ежемесячно, до 31 декабря 2021 года – еженедельно | |
| 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 три месяца | Спецорганизация, у которой есть лицензия на вывоз медицинских отходов класса Д, а также на вывоз отходов I класса опасности |

| | | | | |
|---------------------------------------------|--------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| Санитарное состояние хозяйственной площадки | Вывоз ТКО и пищевых отходов | Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21 | 2 раза в неделю | Региональный оператор по обращению с ТКО, Заведующий хозяйством |
| | Очистка хозяйственной площадки | | 2 раза в неделю | сторожа |
| Рабочие растворы дезсредств | Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств | СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20 | Ежедневно | младший воспитатель |
| Дезинсекция | – профилактика | СанПиН 3.3686-21 от 28.01.2021 (с изменениями от 25.05.2022) | Ежедневно | Заведующий хозяйством рабочий по обслуживанию здания |
| | – обследование | | 2 раза в месяц | Специализированная организация |
| | – уничтожение | | По необходимости | |
| Дератизация | – профилактика | СанПиН 3.3686-21 от 28.01.2021 (с изменениями от 25.05.2022) | Ежедневно | Заведующий хозяйством, рабочий по обслуживанию здания |
| | – обследование | | Ежемесячно | Специализированная организация |
| | – 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, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно (в течение дня) | Заведующий хозяйством Р |
| | – кратность проветривания; | | | |
| | – влажность воздуха (склад пищеблока) | | Ежедневно | кладовщик |
| Шум | – наличие источников | СП 2.4.3648- | Ежемесячно | Заведующий |

| | | | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|---------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| | <i>шума на территории и в помещениях</i> | 20 | | <i>хозяйством</i> |
| | <i>– условия работы оборудования</i> | <i>План технического обслуживания</i> | <i>По плану техобслуживания</i> | <i>Рабочий по обслуживанию здания, спецорганизация (по необходимости)</i> |
| <i>Песок в песочницах</i> | <i>– состояние песка;</i> | <i>СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21</i> | <i>После каждой прогулки</i> | <i>Старший воспитатель</i> |
| | <i>– наличие крышки на песочнице</i> | | | |
| <i>Входной контроль поступающей продукции и товаров</i> | <i>– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат);</i> | <i>СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201</i> | <i>Каждая партия</i> | <i>Кладовщик, ответственный за питание</i> |
| | <i>– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.);</i> | | | |
| | <i>– соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих воздух веществ, возможность контакта с дезсредствами и т.д.)</i> | | | |
| <i>Внутренняя отделка помещений</i> | <i>Состояние отделки</i> | <i>План-график технического обслуживания</i> | <i>Ежеквартально</i> | <i>Рабочий по обслуживанию здания</i> |
| Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления | | | | |
| <i>Закупка и приемка</i> | <i>– качество и безопасность</i> | <i>СанПиН 2.3/2.4.3590-</i> | <i>Каждая партия</i> | <i>Кладовщик, ответственный</i> |

| | | | | | |
|--------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|------------------------------------|--------------------------------------------|------------------|
| <i>пищевой продукции и сырья</i> | <i>поступивших продуктов и продовольственного сырья;</i> <i>– условия доставки продукции транспортом;</i> <i>– ...</i> | <i>20</i> | | <i>ный за работу в ФГИС «Меркурий»</i> | |
| <i>Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья</i> | <i>– сроки и условия хранения пищевой продукции;</i> | <i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i> | <i>Ежедневно</i> | <i>Ответственный по питанию, кладовщик</i> | |
| | <i>– время смены кипяченной воды;</i> | | <i>Каждые два часа</i> | <i>Ответственный по питанию</i> | |
| | <i>– температура и влажность на складе;</i> | | <i>Ежедневно</i> | | <i>Кладовщик</i> |
| | <i>– температура холодильного оборудования;</i> <i>– ...</i> | | | | |
| <i>Приготовление пищевой продукции</i> | <i>– соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам;</i> | <i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i> | <i>Каждый технологический цикл</i> | <i>Ответственный по питанию</i> | |
| | <i>– точность технологических процессов;</i> | | | | |
| | <i>– температура готовности блюд;</i> <i>– ...</i> | | <i>Каждая партия</i> | <i>Повар</i> | |
| <i>Готовые блюда</i> | <i>– суточная проба;</i> | <i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i> | <i>Ежедневно от каждой партии</i> | <i>Повар</i> | |
| | <i>– дата и время реализации готовых блюд;</i> <i>– ...</i> | | <i>Каждая партия</i> | <i>Ответственный по питанию</i> | |
| | | | | | |
| <i>Обработка посуды и инвентаря</i> | <i>– содержание действующих веществ дезинфицирующих</i> | <i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i> | <i>Ежедневно</i> | | |

| | | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| | <i>средств в рабочих растворах;</i> | | | |
| | <i>– состояние оборудования, инвентаря и посуды</i> | | | <i>Ответственный по питанию, заведующий хозяйством</i> |
| | <i>– обработка инвентаря для сырой готовой продукции;</i> | | | <i>Ответственный по питанию</i> |
| | <i>– ...</i> | | | |
| <...> | | | | |
| Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности | | | | |
| <i>Мебель и оборудование</i> | <i>Оценка соответствия мебели ростовозрастным особенностям детей и ее расстановка</i> | <i>СП 2.4.3648-20</i> | <i>2 раз в год, сентябрь, январь</i> | <i>младший воспитатель, старший воспитатель</i> |
| | <i>Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями</i> | <i>СП 2.4.3648-20</i> | <i>Каждая партия</i> | <i>воспитатели</i> |
| <i>Показатели образовательного процесса</i> | <i>Режим дня групп</i> | <i>СП 2.4.3648-20</i> | <i>1 раз в неделю</i> | <i>Старший воспитатель</i> |
| <...> | | | | |
| Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников | | | | |
| <i>Здоровье</i> | <i>Утренний прием детей, термометрия</i> | <i>СП 2.4.3648-20</i> | <i>Ежедневно</i> | <i>Воспитатели,</i> |
| | <i>Вакцинация</i> | <i>Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ</i> | <i>В соответствии с национальным календарем профилактических прививок</i> | <i>младший воспитатель</i> |
| | <i>Осмотр воспитанников на педикулез</i> | <i>СП 2.4.3648-20,</i> | <i>1 раз в месяц</i> | <i>воспитатели</i> |
| <i>Профилактика заболеваний</i> | <i>Оздоровление</i> | <i>СП 2.4.3648-20</i> | <i>Июнь, июль, август</i> | <i>воспитатели</i> |
| | <i>Проведение</i> | <i>Программа</i> | <i>При решении</i> | <i>младший</i> |

| | | | | |
|---------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| | <i>ограничительных мероприятий</i> | <i>мероприятий</i> | <i>Роспотребнадзор а м.р.Ставропольск ий</i> | <i>воспитатель , старший воспитатель , воспитатели</i> |
| <...> | | | | |
| Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников | | | | |
| <i>Состояние здоровья работников пищеблока</i> | <i>Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов</i> | <i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i> | <i>Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока</i> | <i>младший воспитатель</i> |
| <i>Гигиеническая подготовка работников</i> | <i>Обучение и аттестация работников пищеблока</i> | <i>СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i> | <i>Ежегодно</i> | <i>младший воспитатель</i> |
| | <i>Обучение и аттестация работников (кроме работников пищеблока)</i> | | <i>Один раз в два года</i> | |
| <...> | | | | |

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 |
|----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|---------------------------------|
| <i>Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании</i> | <i>Ежедневно</i> | <i>кладовщик</i> |
| <i>Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях</i> | <i>Ежедневно</i> | <i>Кладовщик</i> |
| <i>Гигиенический журнал (сотрудники)</i> | <i>Ежедневно перед началом рабочей смены работников</i> | <i>младший воспитатель</i> |
| <i>Ведомость контроля за рационом питания</i> | <i>Ежедневно</i> | <i>Ответственный по питанию</i> |
| <i>График смены кипяченой воды</i> | <i>Не реже 1 раза каждые 2 часа</i> | <i>Ответственный по питанию</i> |
| <i>Журнал учета инфекционных заболеваний детей</i> | <i>По факту</i> | <i>младший воспитатель</i> |
| <i>Журнал аварийных ситуаций</i> | <i>По факту</i> | <i>Заведующий хозяйством</i> |

| | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|---------------------------------------------------|
| <i>Журнал осмотра воспитанников на педикулез</i> | <i>Ежемесячно</i> | <i>младший воспитатель</i> |
| <i>Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения</i> | <i>По факту</i> | <i>младший воспитатель</i> |
| <i>Личные медицинские книжки работников</i> | | |
| <i>Журнал регистрации результатов производственного контроля</i> | <i>По факту</i> | <i>Заведующий хозяйством</i> |
| <i>Журнал визуального осмотра</i> | <i>По факту</i> | <i>Заведующий хозяйством, старший воспитатель</i> |
| <i>Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний</i> | <i>По факту</i> | <i>Заведующий хозяйством, младший воспитатель</i> |
| <i><...></i> | | |

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. | <i>Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов</i> | <ul style="list-style-type: none"> • <i>прекращение работы пищеблока;</i> • <i>сокращение рабочего дня;</i> • <i>организация подвоза воды для технических целей;</i> • <i>обеспечение запаса бутилированной минеральной воды</i> |
| 2. | <i>Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев</i> | <ul style="list-style-type: none"> • <i>ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств;</i> • <i>проветривание;</i> • <i>наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими;</i> • <i>реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети</i> |
| 3. | <i>Возникновение эпидемии сальмонеллез,</i> | <ul style="list-style-type: none"> • <i>введение карантина;</i> • <i>реализация мероприятий по профилактике</i> |

| | | |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <i>вирусный гепатит В, С – 3 случая и более; ветряная оспа, грипп и др. – 5 и более случаев</i> | <i>заболеваний</i> |
| 4. | <i>Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии</i> | <ul style="list-style-type: none"> • <i>приостановление деятельности до ликвидации аварии;</i> • <i>вызов специализированных служб</i> |
| 5. | <i>Неисправная работа холодильного оборудования</i> | <ul style="list-style-type: none"> • <i>прекращение работы пищеблока;</i> • <i>сокращение рабочего дня;</i> • <i>использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов</i> |
| 6. | <i>Пожар</i> | <ul style="list-style-type: none"> • <i>вызов пожарной службы;</i> • <i>эвакуация;</i> • <i>приостановление деятельности</i> |
| | <...> | |

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 | <i>Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля</i> | <i>При создании детского сада и по необходимости</i> | <i>руководитель</i> |
| 2 | <i>Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля</i> | <i>При формировании штата и по необходимости</i> | <i>руководитель</i> |
| 3 | <i>Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля</i> | <i>При формировании штата и по необходимости</i> | <i>Руководитель, специалист по кадрам</i> |
| 4 | <i>Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль</i> | <i>1 раз в 5 лет</i> | <i>делопроизводитель</i> |
| 5 | <i>Составление списков персонала на гигиеническое</i> | <i>При приеме на</i> | <i>младший</i> |

| | | | |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| | <i>обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации</i> | <i>работу и по необходимости</i> | <i>воспитатель</i> |
| 6 | <i>Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке</i> | <i>По графику</i> | <i>младший воспитатель</i> |
| 7 | <i>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)</i> | <i>Постоянно</i> | <i>младший воспитатель, заведующий хозяйством</i> |
| 8 | <i>Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте</i> | <i>Постоянно</i> | <i>младший воспитатель</i> |
| 9 | <i>Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм</i> | <i>Немедленно (при выявлении)</i> | <i>Заведующий хозяйством</i> |
| 10 | <i>Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами</i> | <i>Ежегодно</i> | <i>руководитель</i> |
| 11 | <i>Представление информации о результатах производственного контроля</i> | <i>По требованию ТО Управления Роспотребнадзора м.р.Ставропольский</i> | <i>руководитель</i> |
| | <i><...></i> | | |

Программу разработали:

Руководитель _____

Ледяева В.Н.

Ответственный по питанию _____

Лукмазова Т.С.

