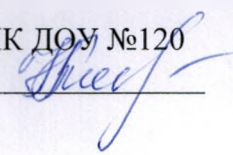



Федеральное государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Центр развития ребенка – детский сад №120»

Согласовано

Председатель ПК ДОУ №120  
Н.В. Корчагина 

УТВЕРЖДАЮ

Заведующая ДОУ №120  
 М.В. Василенко

01.09.2020 года



**ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ  
за соблюдением санитарных правил и выполнением  
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий  
при осуществлении образовательной деятельности  
в Федеральном государственном бюджетном дошкольном образовательном  
учреждении «Центр развития ребенка – детский сад №120»**

г.Новосибирск  
2020 год

## 1. Паспорт программы

### Характеристика объекта

Полное и сокращенное наименование: Федеральное государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Центр развития ребенка – детский сад №120»

Тип объекта: образовательная организация

Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация

1) образовательная:

- дошкольное образование;
- дополнительное образование детей и взрослых;

2) медицинская:

- по оказанию первичной доврачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по лечебному делу, гигиеническому воспитанию, лечебной физкультуре, сестринскому делу в педиатрии;
- оказанию первичной врачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по педиатрии, вакцинации (проведению профилактических прививок);

Юридический адрес: 6300117. Г. Новосибирск, ул. Демакова,15

Фактический адрес: 6300117. Г. Новосибирск, ул. Демакова,15

### Характеристика здания

Тип строения Отдельно стоящее двухэтажное здание с подвальным этажом

Площадь 4565,2 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 городской сети

Система водоснабжения горячая и холодная, централизованные

Система канализации подключено к городской сети канализации

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

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 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»;
- 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 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»;
- 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"> <li>• общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;</li> <li>• организация плановых медицинских осмотров работников;</li> <li>• организация профессиональной подготовки и аттестации работников;</li> <li>• разработка мероприятий, направленных на</li> <li>• устранение выявленных нарушений;</li> </ul> | <p>Приказ<br/>08.06.2020<br/>№20-02-02/113</p> |
| 2     | Старший воспитатель | <ul style="list-style-type: none"> <li>• контроль за соблюдением</li> </ul>  | <p>Приказ от<br/>01.09.2020 №27</p>            |

|   |                               |   |                          |
|---|-------------------------------|---|--------------------------|
|   |                               | <p>санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• исполнение мер по устранению выявленных нарушений;</li> </ul>   |                          |
| 3 | Медработник (по согласованию) | <ul style="list-style-type: none"> <li>• контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек;</li> <li>• медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников;</li> <li>• контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников;</li> <li>• ведение учета и отчетности по производственному контролю;</li> </ul> |                          |
| 4 | Завхоз                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории;</li> <li>• организация лабораторно-инструментальных исследований;</li> <li>• ведение учетной документации;</li> <li>• разработка мер по устранению выявленных нарушений;</li> <li>• контроль охраны окружающей среды;</li> </ul>                          | Приказ от 01.09.2020 №27 |
| 5 | Ответственный по              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• контроль организации</li> </ul>  | Приказ от                |

|  |         |   |                |
|--|---------|---|----------------|
|  | питанию | питания;<br>• отслеживание витаминизации блюд;<br>• ведение учетной документации; | 01.09.2020 №27 |
|--|---------|---|----------------|

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<br>Кратность обмена воздуха<br>Относительная влажность воздуха | 2 раза в год – в теплый и холодный периоды             | Помещение 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 | Помещение 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                       | Помещение, где есть технологическое              | СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2194-07                                 | Протокол, журнал инструмент   |

|   |   |  |  |   |  |   |
|---|---|--|--|---|--|---|
|   |   |  | реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования               | оборудование, системы вентиляции (по 1 точке)   |  | альных и лабораторных методов производственного контроля                            |
| 4 | Аэроионный состав воздуха                     | Химические вещества: фенол, формальдегид, бензол   | 1 раз год и 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, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
|   |   | 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)          |  |   |
| 5 | 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, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| 6 | Контроль санитарного фона и пищевой продукции | Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования)  | 1 раз в год  | Игровые уголки – 10 проб (с игрушек, мебели, ковров и дорожек; в спальнях: с постельног | СанПиН 3.2.3215-14                         | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производст                 |

|  |                |   |   |                                    |                  |
|--|----------------|---|---|------------------------------------|------------------|
|  |                |   | <p>о белья, с пола, батарей, подоконников, штор; в туалетных комнатах: с ручек дверей, кранов, наружных поверхностей горшков, стульчаков)</p> <p>Пищеблок – 5–10 смывов (с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; в столовых: с посуды, клеенок, скатертей, столов)</p> |                                    | венного контроля |
|  | Смывы иерсинии | 2 раза в год – перед доставкой овощей и через 2–3 недели после доставки | Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5–  | СП 3.1.7.2615-10, МУ 3.1.1.2438-09 |                  |



|   |                                |  |  |   |  |   |
|---|--------------------------------|--|--|---|--|---|
|   |                                |  |  | 10 смывов)  |  |   |
| 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 на соответствие требованиям санитарного законодательства | 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, ТР ТС 021/2011 | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
|   |                                | Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре                                 | 1 раз в год  | Рацион питания (2 пробы)  |  |   |
|   |                                | Контроль проводимой витаминизации блюд   | 2 раза в год   | Третьи блюда (1 проба)  |  |   |
|   | <...>                          |  |  |   |  |   |

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

| № | Профессия | Количество человек | Кратность |
|---|-----------|--------------------|-----------|
|---|-----------|--------------------|-----------|

| п/п |   |    | Периодический и внеочередной медицинский осмотр | Гигиеническая подготовка и аттестация |
|-----|---|----|---|---------------------------------------|
| 1   | Заведующий                                  | 1  | 1 раз в год                                     | 1 раз в 2 года                        |
| 2   | Главный бухгалтер (бухгалтер)               | 2  | 1 раз в год                                     | 1 раз в 2 года                        |
| 3   | Воспитатели                                 | 19 | 1 раз в год                                     | 1 раз в 2 года                        |
| 4   | Музыкальный работник                        | 1  | 1 раз в год                                     | 1 раз в 2 года                        |
| 5   | Инструктор по физической культуре(плаванию) | 2  | 1 раз в год                                     | 1 раз в 2 года                        |
| 6   | Учитель-логопед                             | 1  | 1 раз в год                                     | 1 раз в 2 года                        |
| 7   | Младший воспитатель                         | 9  | 1 раз в год                                     | 1 раз в год                           |
| 8   | Работники пищеблока                         | 3  | 1 раз в год                                     | 1 раз в год                           |
| 9   | Технический персонал                        | 12 | 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     | Тепловое излучение | Повар     | Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 27.06.2018 № 2 |

6.2. Деятельность:

| № п/п | Деятельность    | Документ             |
|-------|-----------------|----------------------|
| 1     | Образовательная | от 05.06.2015 № 8955 |

**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  |
|---|--|--|--|--|
| <b>Контроль содержания помещений, оборудования и территории</b> |  |  |  |  |
| Санитарное состояние территории                                 | Кратность и качество уборки                            | СП 2.4.3648-20   | Ежедневно (утром и вечером)                  | Завхоз   |
| Санитарное состояние помещений и оборудования                   | Кратность и качество:<br>– 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, Завхоз  |
|   | – генеральной уборки                                   |  | Ежемесячно, до конца 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 3 месяца                             | Спецорганизация, у которой есть лицензия на вывоз медицинских отходов класса «Д», а также на вывоз отходов 1-го 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, завхоз.  |
|   | Очистка хозяйственной площадки                         | СанПиН 3.5.2.3472-17   | 2 раза в неделю                              | Дворник  |
| Рабочие растворы дезсредств                                     | Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств | СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20   | Ежедневно                                    | Медработник  |
| Дезинсекция   | – профилактика   | СанПиН 3.5.2.3472-   | Ежедневно                                    | Завхоз   |
|   | – обследование   |  | 2 раза в месяц                               | Специализирован  |

|  |   |  |                                   |   |
|--|---|--|-----------------------------------|---|
|  | – уничтожение   | 17                                     | По необходимости                  | ная организация                           |
| Дератизация                                      | – профилактика  | СП<br>3.5.3.3223-14                    | Ежедневно                         | Завхоз.                                   |
|  | – обследование  |  | Ежемесячно                        | Специализированная организация            |
|  | – уничтожение   |  | Весной и осенью, по необходимости |   |
| Освещенность территории и помещений              | – наличие и состояние осветительных приборов;                           | СП<br>2.4.3648-20                      | 1 раз в 3 дня                     | Запвхоз.                                  |
|  | – наличие, целостность и тип ламп                                       |  |                                   |   |
| Микроклимат помещений                            | – температура воздуха;  | СП<br>2.4.3648-20                      | Ежедневно (в течение дня)         | Завхоз                                    |
|  | – кратность проветривания;  |  |                                   |   |
|  | – влажность воздуха (склад пищеблока)                                   |  | Ежедневно                         | Кухонный рабочий                          |
| Шум  | – наличие источников шума на территории и в помещениях                  | СП<br>2.4.3648-20                      | Ежемесячно                        | Завхоз                                    |
|  | – условия работы оборудования   | План технического обслуживания         | По плану техобслуживания          | Завхоз спецорганизация (по необходимости) |
| Песок в песочницах                               | – состояние песка   | СП<br>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<br>2.4.3648-20,<br>ТР ТС<br>007/201 | Каждая партия                     | Завахоз, кладовщик                        |

|  |  |                                       |               |  |
|--|--|---------------------------------------|---------------|--|
|  | <p>– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.)</p> <p>– соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих воздух веществ, возможность контакта с дезсредствами и т. д.)</p> |                                       |               |  |
| Внутренняя отделка помещений   | Состояние отделки  | План-график технического обслуживания | Ежеквартально | Рабочий по обслуживанию здания                       |
| <...>  |  |                                       |               |  |
| <b>Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления</b> |  |                                       |               |  |
| Закупка и приемка пищевой продукции и сырья  | <p>– качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья;</p> <p>– условия доставки продукции</p>   | СанПиН 2.3/2.4.3590-20                | Каждая партия | Кладовщик, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий» |

|   |  |                         |                             |                                     |           |
|---|--|-------------------------|-----------------------------|-------------------------------------|-----------|
|   | <p>транспортом;</p> <p>– ...</p>   |                         |                             |                                     |           |
| Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья | – сроки и условия хранения пищевой продукции                             | СанПиН 2.3/2.4.3590 -20 | Ежедневно                   | Ответственный по питанию, кладовщик |           |
|   | – время смены кипяченой воды   |                         | Каждые 3 часа               | Ответственный по питанию            |           |
|   | – температура и влажность на складе                                      |                         | Ежедневно                   |                                     | Кладовщик |
|   | – температура холодильного оборудования; <p>– ...</p>                    |                         |                             |                                     |           |
| Приготовление пищевой продукции                       | – соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам | СанПиН 2.3/2.4.3590 -20 | Каждый технологический цикл | Ответственный по питанию            |           |
|   | – поточность технологических процессов                                   |                         |                             |                                     |           |
|   | – температура готовности блюд; <p>– ...</p>                              |                         | Каждая партия               | Повар                               |           |
| Готовые блюда   | – суточная проба   | СанПиН 2.3/2.4.3590 -20 | Ежедневно от каждой партии  | Повар                               |           |
|   | – дата и время реализации готовых блюд; <p>– ...</p>                     |                         | Каждая партия               | Ответственный по питанию            |           |
| Обработка посуды и инвентаря                          | – содержание действующих веществ дезинфицирующ                           | СанПиН 2.3/2.4.3590 -20 | Ежедневно                   | Медработник                         |           |

|  |   |  |  |   |
|--|---|--|--|---|
|  | их средств в рабочих растворах                              |  |  |   |
|  | – состояние оборудования, инвентаря и посуды                |  |  | Медработник, заместитель заведующего по АХР |
|  | – обработка инвентаря для сырой готовой продукции;<br>– ... |  |  | Ответственный по питанию                    |

**Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности**

|                                      |  |                |                             |                     |
|--------------------------------------|--|----------------|-----------------------------|---------------------|
| Мебель и оборудование                | Оценка соответствия мебели ростовозрастным особенностям детей и ее расстановка | СП 2.4.3648-20 | 2 раза в год, сентябрь, май | Медработник         |
|                                      | Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями                      | СП 2.4.3648-20 | Каждая партия               | Завхоз              |
| Показатели образовательного процесса | Режим дня групп  | СП 2.4.3648-20 | 1 раз в неделю              | Старший воспитатель |
| <...>                                |  |                |                             |                     |

**Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников**

|          |                                   |  |  |                          |
|----------|-----------------------------------|--|--|--------------------------|
| Здоровье | Утренний прием детей, термометрия | СП 2.4.3648-20                           | Ежедневно  | Воспитатели, медработник |
|          | Вакцинация                        | Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ | В соответствии с национальным календарем профилактических прививок | Медработник              |
|          | Осмотр воспитанников              | СП 2.4.3648-20, СанПиН                   | 1 раз в месяц  | Медработник              |

|   |  |  |  |             |
|---|--|--|--|-------------|
|   | на педикулез   | 3.2.3215-14                            |  |             |
| Профилактика заболеваний  | Оздоровление   | СП 2.4.3648-20                         | Июнь, июль, август                                     | Медработник |
|   | Проведение ограничительных мероприятий   | Программа мероприятий                  | При решении Роспотребнадз ора г. Энск                  | Медработник |
| <b>Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников</b> |  |  |  |             |
| Состояние здоровья работников пищеблока                                   | Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов | СанПиН 2.3/2.4.3590-20                 | Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока | Медработник |
| Гигиеническая подготовка работников                                       | Обучение и аттестация работников пищеблока   | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежегодно   | Медработник |
|   | Обучение и аттестация работников (кроме работников пищеблока)                      |  | 1 раз в 2 года   |             |

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

| <b>Наименование форм учета и отчетности</b>                   | <b>Периодичность заполнения</b>                  | <b>Ответственное лицо</b> |
|---|--|---------------------------|
| Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании | Ежедневно  | Ответственный по питанию  |
| Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях   | Ежедневно  | Ответственный по питанию  |
| Гигиенический журнал (сотрудники)                             | Ежедневно перед началом рабочей смены работников | Медработник               |
| Ведомость контроля за рационом питания                        | Ежедневно  | Медработник               |



|  |                              |   |
|--|------------------------------|---|
| График смены кипяченой воды  | Не реже 1 раза каждые 3 часа | Ответственный по питанию                      |
| Журнал учета инфекционных заболеваний детей  | По факту                     | Медработник                                   |
| Журнал аварийных ситуаций<br>Журнал аварийных ситуаций   | По факту                     | Завхоз  |
| Журнал осмотра воспитанников на педикулез  | Ежемесячно                   | Медработник                                   |
| Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения                         | По факту                     | Медработник                                   |
| Личные медицинские книжки работников   |                              |   |
| Журнал регистрации результатов производственного контроля  | По факту                     | Завхоз, работник по техническому обслуживанию |
| Журнал визуального производственного контроля  | По факту                     | Завхоз, старший воспитатель                   |
| Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний | По факту                     | Завхоз  |

**9. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.**

| №п/п | Ситуация   | Действия   |
|------|--|--|
| 1.   | Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• прекращение работы пищеблока;</li> <li>• сокращение рабочего дня;</li> <li>• организация подвоза воды для технических целей;</li> <li>• обеспечение запаса бутилированной минеральной воды</li> </ul> |
| 2.   | Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев | <ul style="list-style-type: none"> <li>• ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств;</li> <li>• проветривание;</li> <li>• наблюдение за детьми,</li> </ul>  |

|    |   |  |
|----|---|--|
|    |   | <p>контактирующими с заболевшими;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети</li> </ul>   |
| 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"> <li>введение карантина;</li> <li>реализация мероприятий по профилактике заболеваний</li> </ul>  |
| 4. | Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии   | <ul style="list-style-type: none"> <li>приостановление деятельности до ликвидации аварии;</li> <li>вызов специализированных служб</li> </ul>   |
| 5. | Неисправная работа холодильного оборудования  | <ul style="list-style-type: none"> <li>прекращение работы пищеблока;</li> <li>сокращение рабочего дня;</li> <li>использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов</li> </ul> |
| 6. | Пожар   | <ul style="list-style-type: none"> <li>вызов пожарной службы;</li> <li>эвакуация;</li> <li>приостановление деятельности</li> </ul>   |

**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 по необходимости | 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  | При формировании                              | Заведующий    |

|    |   |   |                                |
|----|---|---|--------------------------------|
|    | должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля   | штата и по необходимости  |                                |
| 4  | Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль  | 1 раз в 5 лет   | Медработник                    |
| 5  | Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации   | При приеме на работу и по необходимости                             | Медработник                    |
| 6  | Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке   | По графику  | Медработник                    |
| 7  | Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство РФ в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы) | Постоянно   | Заместитель заведующего по АХЧ |
| 8  | Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте   | Постоянно   | Медработник                    |
| 9  | Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм  | Немедленно (при выявлении)  | Завхоз                         |
| 10 | Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами   | Ежегодно  | Заведующий                     |
| 11 | Представление информации о результатах производственного контроля   | По требованию ТО<br>Управления<br>Роспотребнадзора<br>в АО г. Энска | Заведующий                     |
|    | <...>   |   |                                |

Программу разработали:

Завхоз

Ибрагимова Т.И.

Ответственный по питанию

Леонова С.Л.

Согласовано:

Делопроизводитель

Уржумова О.А.

Приложение №\_\_ к приказу

«ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ  
за соблюдением санитарных правил и выполнением  
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий  
при осуществлении образовательной деятельности  
в Федеральном государственном бюджетном дошкольном образовательном  
учреждении «Центр развития ребенка – детский сад №120»

Утверждено:

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2020г.

**ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ  
за соблюдением санитарных правил и выполнением  
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий  
при осуществлении образовательной деятельности  
в Федеральном государственном бюджетном дошкольном образовательном  
учреждении «Центр развития ребенка – детский сад №120»**

2020 год

