*Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение
«Цветковский детский сад»*

|  |  |
| --- | --- |
|  | **УТВЕРЖДАЮ** |
|  | Заведующий *МКДОУ «Цветковский детский сад»* |
|  | *\_Абдулаева Р.А.* |  |
|  | *«01»сентября* 20*22* года |
|  |  |  |

**ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**
**за соблюдением санитарных правил и выполнением**
**санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий**
**при осуществлении образовательной деятельности**
**в *Муниципальном казенного дошкольном образовательном учреждении******«Цветковский детский сад»***

*с.Цветковка*

202*2* год

**1. Паспорт программы**

|  |
| --- |
| **Характеристика объекта** |
| Полное и сокращенноенаименование: | *Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение «Цветковский детский сад» ( МКДОУ «Цветковский детский сад»* |
| Тип объекта: | *образовательная организация* |
| Виды деятельности, которые осуществляет образовательнаяорганизация | *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);*
* *проведению медицинских осмотров (предрейсовых, послерейсовых)*
 |
| Юридический адрес: | *368805, с.Цветковка,ул.Гагарина8* |
| Фактический адрес: | *368805, с.Цветковка,ул.Гагарина8* |
| **Характеристика здания** |
| Тип строения | *отдельно стоящее двухэтажное здание и отдельно стоящее одноэтажное здание* |
| Площадь | 2733.00 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 | *котельная* |
| Системаводоснабжения | *горячая и холодая* |
| Система канализации | *Вывоз Шамбо* |
|  |  |

**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-Ф3 «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;*
* *Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан Российской Федерации»;*
* *Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;*
* *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 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»*;
* СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
* *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* | * *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;*
 | *Распоряжение от 23.04.2019 № 1973* |
| 2 | *Зам.зав.по ВМР* | * *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 от07.05.2019 № 68* |
| 3 | *Медработник (по согласованию)* | * *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 от07.05.2019 № 68* |
| 4 | *Заместитель заведующего по АХР* | * *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 от07.05.2019 № 68* |
| 5 | *Ответственный по питанию* | * *контроль организации питания;*
* *отслеживание витаминизации блюд;*
* *ведение учетной документации;*
 | *Приказ от05.03.2021 № 68* |

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.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Объект (вид) контроля** | **Показатели исследования** | **Кратность** | **Место контроля (количество замеров)** | **Основание** | **Форма учета результатов** |
| 1 | *Микроклимат* | *Температура воздуха* | *2 раза в год – в теплый и холодный периоды* | *Помещения для занятий, кабинеты, спортивный зал (не менее 10% помещений – по 1 точке)**Рабочие места, в том числе в производственных помещениях пищеблока (по 2 точки)* | *СП 2.2.3670-20, СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6, МР 2.4.0242-21. 2.4* | *Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля* |
| *Скорость движения воздуха* |
| *Относительная влажность воздуха* |
| 2 | *Освещенность* | *Уровни света, коэффициент пульсации* | *1 раз в год – в темное время суток* | *Помещения для занятий, кабинеты, оборудованные персональными электронными средствами обучения, спортивный и музыкальный залы (не менее 20% помещений – по 1 точке)* *Рабочие места, в том числе в производственных помещениях (по 2 точки)* | *СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6, МР 2.4.0242-21. 2.4* | *Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля* |
| 3 | *Шум* | *Уровни звука, звукового давления* | *1 раз в 2 года* | *Помещения для занятий и кабинеты с электронными средствами обучения (не менее 10% помещений – по 1 точке)* | *СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.4.0242-21. 2.4* | *Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля* |
| *1 раз в год и внепланово – после реконструируемых систем вентиляции, ремонта шумного оборудования* | *Производственные помещения пищеблока, в которых есть оборудование, являющееся источником шума (по 2 точки)* | *СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6* |
| *4* | *Воздушная среда помещений* | *Содержание вредных веществ (фенол, формальдегид, бензол и т.п.)* | *После ремонтных работ, установки новой мебели* | *Помещения для занятий, кабинеты, помещения для занятий ПЭВМ, спортивный и музыкальный залы (не менее 10% помещений – по 1 точке)* | *СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.4.0242-21. 2.4* | *Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля* |
| *1 раз в год* | *Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба)* | *СанПиН 1.2.3685-21* |
| 5 | *Песок* | *Паразитологические исследования (жизнеспособные яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших, ооцисты криптоспоридий), микробиологический и санитарно- химический контроль* | *1 раз в квартал* | *Детские песочницы (2–4 пробы по 200 грамм каждая)* | *СанПиН 3.3686-21, СанПиН 1.2.3685-21* | *Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля* |
| 6 | *Контроль санитарного фона* | *Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)* | *1 раз в год* | *Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала (10 смывов)* | *СанПиН 3.3686-21, МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6* | *Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля* |
| *Паразитологические исследования* | *По 10 смывов:**– в игровых уголках: с игрушек, мебели, ковров и дорожек;* *– спальнях: постельное белье, с пола, батарей, подоконников, штор;* *– туалетных комнатах: ручки дверей, кранов, наружные поверхности горшков, стульчаков* *По 20 смывов:**– в пищеблоке: с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала;* *– в местах приема пищи: с посуды, клеенок, скатертей, столов* |
| *Микробиологические исследования смывов на наличие иерсиниозов* | *Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5–10 смывов)* |
| *7* | *Питьевая вода* | *Исследования по химическим и микробиологическим показателям* | *По химическим показателям – 1 раз в год, с– 2 раза в год* | *Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно по 2 пробы)* | *СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 2.1.3684-21,* *МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6* | *Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля* |
| 8 | *Пищевая продукция* | *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, МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6* | *Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля* |
| *Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре* | *1 раз в год* | *Рацион питания (1 проба)* |
| *Контроль проводимой витаминизации блюд* | *2 раза в год* | *Третьи блюда (1 блюдо)* |
| 9 | *Электрические, магнитные, электромагнитные поля* | *Напряженность электрического поля, плотность магнитного потока* | *1 раз в год* | *Помещения для занятий и кабинеты с электронными средствами обучения (не менее 20% помещений)* | *СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.4.0242-21. 2.4* | *Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля* |

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Профессия** | **Количество человек** | **Кратность** |
| **Периодический и внеочередной медицинский осмотр** | **Гигиеническая****подготовка и аттестация** |
| 1 | *Заведующий* | *1* | *1 раз в год* | *1 раз в 2 года* |
| 2 | *Зам.зав.по ВМР* | *1* | *1 раз в год* | *1 раз в 2 года* |
| 3 | *Воспитатели* | *14* | *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* | *1* | *1 раз в год* | *1 раз в 2 года* |
| 6 | *Младший воспитатель* | *7* | *1 раз в год* | *1 раз в год* |
| 7 | *Работники пищеблока* | *4* | *1 раз в год* | *1 раз в год* |
| 8 | *Технический персонал* | *11* | *1 раз в год* | *1 раз в 2 года* |

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

6.1. Работа:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель** | **Профессия** | **Документ** |
| 1 | *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 10.06.2014 № 654* |
| 2 | *Медицинская* | *от 17.07.2014 № ЛО-00-01-0012345* |

**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)* | *Заместитель заведующего по АХР* |
| *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, заместитель заведующего по АХР* |
| *– генеральной уборки* | *Ежемесячно, до 31.12. 2021 года – еженедельно* |
| *Обращение с ртутьсодержащими лампами и медицинскими отходами* | *Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов* | *СанПиН 2.1.3684-21* | *1 раз в квартал* | *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* | *СанПиН 2.1.3684-21* | *При температуре плюс 4 °C и ниже – 1 раз в 3 дня. При температуре плюс 5 °C и выше – ежедневно* | *дворник* |
| *Промывка и дезинфекция хозяйственной площадки и контейнеров* | *При температуре плюс 4 °C и ниже – 1 раз в 20 дней.**При температуре плюс 5 °C и выше – 1 раз в 5 дней* | *Дворник* |
| *Рабочие растворы дезсредств* | *Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств* | *СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20* | *Ежедневно* | *Медработник* |
| *Дезинсекция* | *– профилактика* | *СанПиН 3.3686-21* | *Ежедневно* | *Заместитель заведующего по АХР, дворник, рабочий по обслуживанию здания* |
| *– обследование* | *2 раза в месяц* | *Специализированная организация* |
| *– уничтожение* | *По необходимости* |
| *Дератизация* | *– профилактика* | *СанПиН 3.3686-21* | *Ежедневно* | *Заместитель заведующего по АХР, дворник, 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 месяц* | *Рабочий по обслуживанию здания* |
| *– наличие, целостность и тип ламп* |
| *Микроклимат помещений* | *– температура воздуха;* | *СП 2.4.3648-20* | *Ежедневно (в течение дня)* | *Заместитель заведующего по АХР* |
| *– кратность проветривания;* |
| *– влажность воздуха (склад пищеблока)* | *Ежедневно* | *Кухонный рабочий* |
| *Шум* | *– наличие источников шума на территории и в помещениях* | *СП 2.4.3648-20* | *Ежемесячно* | *Заместитель заведующего по АХР* |
| *– условия работы технологического оборудования* | *План технического обслуживания* | *По плану техобслуживания* | *Рабочий по обслуживанию здания, спецорганизация (по необходимости)* |
| *Песок в песочницах* | *– состояние песка* | *СП 2.4.3648-20* | *После каждой прогулки* | *Зам.зав.по ВМР* |
| *– наличие крышки на песочнице* |
| *Входной контроль поступающей продукции и товаров* | *– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат)* | *СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201* | *Каждая партия* | *Заместитель заведующего по АХР* |
| *– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.)* |
| *– соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих воздух веществ, возможность контакта с дезсредствами и т.д.)* |
| *Внутренняя отделка помещений* | *Состояние отделки* | *СП 2.4.3648-20* | *По плану-графику технического обслуживания* | *Рабочий по обслуживанию здания* |
| **Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления** |
| *Закупка и приемка пищевой продукции и сырья* | *– качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья;**– условия доставки продукции транспортом;**– ...* | *СанПиН 2.3/2.4.3590-20* | *Каждая партия* | *ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»* |
| *Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья* | *– сроки и условия хранения пищевой продукции* | *СанПиН 2.3/2.4.3590-20* | *Ежедневно* | *Ответственный по питанию* |
| *– время смены кипяченой воды* | *Каждые 3 часа* | *Ответственный по питанию* |
| *– температура и влажность на складе* | *Ежедневно* | *Ответственный по питанию* |
| *– температура холодильного оборудования;**– ...* |
| *Приготовление пищевой продукции* | *– соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам* | *СанПиН 2.3/2.4.3590-20* | *Каждый технологический цикл* | *Ответственный по питанию* |
| *– поточность технологических процессов* | *Повар* |
| *– температура готовности блюд;**– ...* | *Каждая партия* |
| *Готовые блюда* | *– суточная проба* | *СанПиН 2.3/2.4.3590-20* | *Ежедневно от каждой партии* | *Повар* |
| *– дата и время реализации готовых блюд;**– ...* | *Каждая партия* | *Ответственный по питанию* |
| *Обработка посуды и инвентаря* | *– содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах* | *СанПиН 2.3/2.4.3590-20* | *Ежедневно* | *Медработник* |
| *– состояние оборудования, инвентаря и посуды* | *Медработник, заместитель заведующего по АХР* |
| *– обработка инвентаря для сырой и готовой продукции;**– ...* | *Ответственный по питанию* |
| **Контроль обеспечения условийвоспитательно-образовательной деятельности** |
| *Мебель и оборудование для детей* | *Оценка соответствия кроватей, столов и стульев росто-возрастным особенностям детей и их расстановка в помещениях для занятий, кабинетах, игровых (не менее 20% помещений)* | *СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.4.0242-21. 2.4* | *2 раза в год, (август, январь)* | *Медработник* |
| *Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями* | *СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21* | *Каждая партия* | *Заместитель заведующего по АХР* |
| *Показатели организации образовательного процесса* | *Режим дня групп* | *СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21* | *1 раз в месяц* | *Зам.зав по ВМР* |
| **Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников** |
| *Профилактика заболеваний у детей* | *Утренний осмотр детей, термометрия* | *СП 2.4.3648-20* | *Ежедневно* | *Воспитатели, медработник* |
| *Осмотр воспитанников на педикулез* | *СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686-21* | *1 раз в месяц* | *Медработник* |
| *Направление на внутрикожную аллергическую пробу с туберкулином (далее – проба Манту)* | *СанПиН 3.3686-21* | *Вакцинированных – 1 раз в год,**невакцинированных, больных хроническими заболеваниями – 2 раза в год* | *Медработник* |
|  |  |  |  |
| *Улучшение здоровья детей* | *Оздоровление* | *СП 2.4.3648-20* | *Июнь, июль, август* | *Медработник* |
|
| *Ограничение распространения заболеваний среди детей* | *Проведение ограничительных мероприятий вспышке заболевания: грипп и ОРВИ, коклюш, туберкулез, пневмония, столбняк, дифтерия, , корь, краснуха, ветрянчая оспа и т.п.* | *СанПиН 3.3686-21*, *решение Роспотребнадзора г. Энск* | *По программе мероприятий* | *Медработник* |
| *Ограничение контактов воспитанников из разных групп* | *СП 3.1/2.4.3598-20* | *Ежедневно до 31.12. 2021 года* | *Зам.зав.по ВМР* |
|  |  |  |  |
| **Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников** |
| *Состояние здоровья работников* | *Количество работников пищеблока с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов* | *СанПиН 2.3/2.4.3590-20* | *Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока* | *Медработник* |
| *Медосмотр* | *СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 28.01.2021 № 29н, приказ Минздрава, Минтруда от 31.12.2020 № 988н/1420н* | *Предварительный – при трудоустройстве; периодический – ежегодно* | *Медработник* |
| *Профилактика заболеваний* | *Вакцинация* | *СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 21.03. 2014 № 125н* | *По национальному календарю профилактических прививок и при наличии решения санврача – по календарю профилактических прививок по эпидемическим показаниям* | *Медработник* |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование форм учета и отчетности** | **Периодичность заполнения** | **Ответственное лицо** |
| *Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании* | *Ежедневно* | *Ответственный по питанию* |
| *Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях* | *Ежедневно* | *Ответственный по питанию* |
| *Гигиенический журнал (сотрудники)* | *Ежедневно перед началом 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 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* | *Заместитель заведующего по АХЧ, работник по техническому обслуживанию* |
| *Журнал визуального производственного контроля* | *По факту* | *Заместитель заведующего по АХЧ, зам зав.по ВМР* |
| *Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний* | *По факту* | *Заместитель заведующего по АХЧ* |

**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* | * *прекращение работы пищеблока;*
* *сокращение рабочего дня;*
* *организация подвоза воды для технических целей;*
* *обеспечение запаса бутилированной минеральной воды*
 |
| 2. | *Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев* | * *ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств;*
* *проветривание;*
* *наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими;*
* *реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети*
 |
| 3. | *Возникновение эпидемии сальмонеллеза, вирусного гепатита В, С – 3 случая и более; ветряной оспы, гриппа и др. – 5 и более случаев* | * *введение карантина;*
* *реализация мероприятий по профилактике заболеваний*
 |
| 4. | *Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии* | * *приостановление деятельности до ликвидации аварии;*
* *вызов специализированных служб*
 |
| 5. | *Неисправная работа холодильного оборудования* | * *прекращение работы пищеблока;*
* *сокращение рабочего дня;*
* *использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов*
 |
| 6. | *Пожар* | * *вызов пожарной службы;*
* *эвакуация;*
* *приостановление деятельности*
 |

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Мероприятие** | **Срок** | **Ответственный** |
| 1 | *Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля* | *При создании детского сада и 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 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* | *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)* | *Заместитель заведующего по АХЧ* |
| 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 Управления Роспотребнадзора по РД г.Кизляре* | *Заведующий* |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| *Заместитель заведующего по АХЧ* |  | *\_\_\_\_\_\_\_* |  | *Салимова Х.С.* |
| *Ответственный по питанию* |  | *\_\_\_\_\_\_\_* |  | *Раджабова М.М.* |

Согласовано:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| *Зам.зав.по ВМР* |  | *\_\_\_\_\_\_* |  | *Баскова Е.В.* |