

Муниципальное казённое дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад комбинированного вида № 3 «Ласточка»»,
г. Козельск Козельского района Калужской области



УТВЕРЖДАЮ:
Заведующая МКОУ д/с №3 «Ласточка»

Ходак Л.В.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

**«Соблюдение санитарных правил и выполнение
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
при осуществлении образовательной деятельности»**

г. Козельск
2022 год

1. Паспорт программы

Характеристика объекта	
Полное и сокращенное наименование	муниципальное казённое дошкольное образовательное учреждение «Детский сад комбинированного вида № 3 «Ласточка»», г. Козельск Козельского района Калужской области (МКДОУ д/с №3 «Ласточка»)
Тип объекта	образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	- дошкольное образование; - дополнительное образование детей и взрослых
Юридический адрес	249720, Калужская область, Козельский район, г. Козельск, улица Космонавтов 44-а
Фактический адрес	249720, Калужская область, Козельский район, г. Козельск, улица Космонавтов 44-а
Характеристика здания	
Тип строения	типовое двухэтажное, кирпичное здание
Площадь	934 кв. м.
Оборудование	оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер), оборудование для проведения образовательной деятельности оборудование прачечной оборудование пищеблока
Характеристика инженерных систем	
Освещение	естественное и искусственное
Система вентиляции	естественная, приточно-вытяжная
Система отопления	централизованная, от котельной военного городка
Система водоснабжения	централизованная, холодная и горячая вода
Система канализации	централизованная, от канализации военного городка

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 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 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 и функций
1	Заведующая	<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; 	Приказ №2 19.07.2010

		<ul style="list-style-type: none"> – разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений; – контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров 	
2	Старший воспитатель	<ul style="list-style-type: none"> – контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, образовательной деятельности и учебному оборудованию в помещениях для работы с детьми; – исполнение мер по устранению выявленных нарушений 	Приказ №26/1 31.08.2021
3	Медработник (по согласованию)	<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; – контроль за работой пищеблока; – контроль за обучением по санитарно – эпидемиологическим требованиям; – контроль за медицинским осмотром воспитанников; – ведение и хранение медицинских карт воспитанников 	
4	Заведующий хозяйством	<ul style="list-style-type: none"> – контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории; – учет энергетических ресурсов; – ведение отчетной документации по продуктам питания; – ведение складского хозяйства; – контроль охраны окружающей среды, по накоплению отходов; – контроль по безопасности условий труда. 	Приказ № 26/1 31.08.2021
5	Бракеражная комиссия	<ul style="list-style-type: none"> – разработка 10-ти дневного меню; – составление меню-требования; – снятие пробы 	Приказ № 34/3 31.08.2021
6	Бракеражная комиссия	<ul style="list-style-type: none"> - контроль организации питания; - контроль норм выдачи блюд 	Приказ № 34/2 31.08.2021
7.	Повара	<ul style="list-style-type: none"> - отбор проб на хранение; - ведение журнала температурного режима холодильного оборудования; - ведение журнала кварцевания помещений; - контроль за вверенным оборудованием; - соблюдение санитарных правил; - соблюдение требований к маркировке оборудования, посуды и правил безопасности 	Приказ № 34/4 31.08.2021 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

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 Скорость движения воздуха Относительная влажность 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 1 точке)	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
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год – в темное время суток	Помещения для занятий, спортивный и музыкальный залы (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	Песок	Паразитологические исследования (жизнеспособные яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших, ооцисты криптоสปоридий), микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз в год (перед сезоном открытия песочниц)	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
4	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		твенного контроля
		Микробиологические исследования смывов на наличие иерсиниозов		Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5–10 смывов)		
5	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 (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
6	Пищевая продукция	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	1 раз в год (по согласованию с Роспотребнадзором)	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 (по согласованию с Роспотребнадзором)	Рацион питания (1 проба)		

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

№ п/п	Профессия	Количество человек	Кратность	
			Периодический внеочередной медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Старший воспитатель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Заведующий хозяйством	1	1 раз в год	1 раз в год
5	Воспитатели	12	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Музыкальный руководитель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Инструктор по физической культуре	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	Учитель-логопед	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
9	Педагог- психолог		1 раз в год	1 раз в 2 года
10	Младший воспитатель	6	1 раз в год	1 раз в год
11	Работники пищеблока	3	1 раз в год	1 раз в год
12	Младший обслуживающий персонал	6	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	Параметры микроклимата	Повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 18.06.2018 г. карта № 9

6.2. Деятельность:

№п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	Лицензия №154 от 12.08.2014г. Серия: 40ЛО1 № 0000805
2	Медицинская	Лицензия № ЛО-40-01-001663 от 08.05.2019 на медицинский кабинет

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 (3 раза в течение дня)	Медработник, Заведующий хозяйством
	– генеральной уборки		Ежемесячно, до 31.12.2021 года – еженедельно	
Обращение с ртутьсодержащими лампами и медицинскими отходами	Хранение использованных ртутьсодержащих ламп в ящике, не доступный детям и сотрудникам) Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов	СанПиН 2.1.3684-21	По мере заполнения ящика	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	По договору 1-2 раза в неделю	Региональный оператор по обращению с ТКО
	Промывка и дезинфекция хозяйственной площадки и контейнеров		При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в месяц. При температуре плюс 5 °С и выше – 1 раз в неделю	Дворник
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Младший воспитатель, уборщик помещений
Дезинсекция	– профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Заведующий хозяйством
	– уничтожение		По необходимости	Специализированная организация
Дератизация	– профилактика	СанПиН	Ежедневно	Заведующий

		3.3686-21		хозяйством
	– уничтожение		1 раз в месяц	Специализированная организация
Освещенность территории и помещений	–наличие и состояние осветительных приборов;	СП 2.4.3648-20	1 раз в месяц	Заведующий хозяйством
	–наличие, целостность			
Микроклимат помещений	– температура воздуха;	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (в течение дня)	Ответственные за помещение
	–кратность проветривания;			
	–влажность воздуха (склад пищеблока)		Ежедневно	Заведующий хозяйством
Песок в песочницах	–состояние песка –наличие крышки на песочнице	СП 2.4.3648-20	После каждой прогулки	Старший воспитатель, воспитатели
Входной контроль поступающей продукции и товаров	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат)	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Каждая партия	Заведующий хозяйством
	– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.)			
	– соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих воздух веществ, возможность контакта с дезсредствами и т.д.)			
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	СП 2.4.3648-20	По плану-графику технического обслуживания	Заведующий хозяйством
Внешняя отделка зданий и сооружений	Состояния отделки	СП 2.4.3648-20	По плану-графику технического обслуживания	Заведующий хозяйством
Осмотр инженерных систем	Состояния труб, канализации, отопления		По плану-графику технического обслуживания	Заведующий хозяйством

Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления				
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	<ul style="list-style-type: none"> – качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья; – условия доставки продукции транспортом; – сопровождающие документы; - соответствие продукции требованиям спецификации; - весовой и количественный контроль 	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия	Заведующий хозяйством, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий» заведующая
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	– время смены кипяченой воды	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждые 3 часа	Младшие воспитатели
	– температура и влажность на складе		Ежедневно	Заведующий хозяйством
	<ul style="list-style-type: none"> – сроки и условия хранения пищевой продукции – температура холодильного оборудования; – ведение журналов в соответствии с требованием законодательства 			
Приготовление пищевой продукции	– соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим картам	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждый технологический цикл	Бракеражная комиссия, медработник
	– точность технологических процессов			Повар
	– температура готовности блюд;		Каждая партия	
Готовые блюда	– суточная проба	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно от каждой партии	Медработник, повар
	<ul style="list-style-type: none"> – дата и время реализации готовых блюд; – контрольное блюдо 		Каждая партия	Медработник, повар
Обработка посуды и инвентаря	– содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Кухонный работник

	– состояние оборудования, инвентаря и посуды			Заведующий хозяйством
	– обработка инвентаря для сырой и готовой продукции;			Повар, кухонный рабочий
Обработка холодильного оборудования	- состояние холодильного оборудования		ежедневно	Повар, кухонный рабочий
Обработка вытяжной системы пищеблока	- содержание в рабочем, чистом состоянии		Ежедневный осмотр/ очистка проводится по мере загрязнения	Кухонный рабочий
Контроль обеспечения условий образовательной деятельности				
Мебель и оборудование для детей	Оценка соответствия кроватей, столов и стульев росто-возрастным особенностям детей и их расстановка	СанПиН 1.2.3685-21,	2 раза в год (август, январь)	Старший воспитатель
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21	Каждая партия	Старший воспитатель
Показатели организации образовательного процесса	Режим дня групп	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	1 раз в месяц	Старший воспитатель
Размещение игровых зон	Оценка безопасности	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	1 раз в год (август)	Старший воспитатель
Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников				
Профилактика заболеваний у детей	Утренний осмотр детей, термометрия	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Воспитатели, медработник
	Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686-21	1 раз в месяц	Воспитатели, 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
	Вакцинация по народному календарю	СанПиН 3.3686-21	В соответствие с народным календарем	Медработник

Улучшение здоровья детей	Оздоровление	СП 2.4.3648-20	Июнь, июль, август	Медработник
	Оздоровительная гимнастика	СанПиН 3.3686	ежедневно	Воспитатели
	Полоскание рта		ежедневно	Воспитатели
Ограничение распространения заболеваний среди детей	Проведение ограничительных мероприятий при вспышке заболевания: грипп и ОРВИ, коклюш, туберкулез, пневмония, столбняк, дифтерия, корь, краснуха, ветряная оспа и т.п.	СанПиН 3.3686-21, решение Роспотребнад зора	По программе мероприятий	Медработник
	Ограничение контактов воспитанников из разных возрастных групп	СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно до 31.12.2024 года	Старший воспитатель
	Проведения профилактических мероприятий (кварцевание)	СанПиН 3.3686-21, СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно	Медработник, младшие воспитатели
	Дезинфекция помещений, посуды, инвентаря при вспышке эпидемии	СанПиН 3.3686-21, решение Роспотребнад зора		Медработник, младшие воспитатели, кухонный рабочий, уборщица служебных помещений
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	Заведующая
Профилактика заболеваний	Вакцинация	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-	По национальному календарю	Медработник

		20, приказ Минздрава от 21.03. 2014 № 125н	профилактических прививок и при наличии решения санврача – по календарю профилактических прививок по эпидемическим показаниям	
Гигиеническая подготовка и аттестация	Обучение	СанПиН 3.3686-21,	Предварительный – при трудоустройстве; периодический – по плану	Медработник, заведующая
Утренний фильтр работников	Осмотр визуальный, термометрия	СанПиН 3.3686-21,	ежедневно	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	Заведующий хозяйством
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медработник
График смены кипяченой воды	Каждые 3 часа	Младшие воспитатели
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медработник
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Воспитатели, медработник
Журнал контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Медработник
Личные медицинские книжки работников		
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Заведующий хозяйством

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	- обеспечение запаса воды
2.	Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	- ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств; - проветривание и кварцевание; - 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	- использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов
6.	Пожар	- вызов пожарной службы; - эвакуация; - приостановление деятельности; - вызов родителей (законных представителей) воспитанников
7	Антитеррор	- вызов МЧС; - эвакуация; - приостановление деятельности; - вызов родителей воспитанников
8	Порыв отопления	- вызов экстренных служб; - устранение

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 необходимости	Заведующая
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	На начало учебного года	Заведующая
3	Разработка и утверждение положений и должностной инструкции ответственного за проведение производственного контроля	При необходимости	Заведующая

4	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Заведующая, медработник
5	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Заведующая
6	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	Заведующая
7	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Медработник
8	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Заведующий хозяйством
9	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	Заведующая
10	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию ТО Управления Роспотребнадзора в АО	Заведующая

Программу производственного контроля разработали:

Старший воспитатель

Храменкина С.В.

Заведующий хозяйством

Михалченкова Ю.Н.

Согласовано:

Заведующая МКДОУ д/с №3 «Ласточка»

Ходак Л.В.