

ПРИНЯТА

Советом Образовательного учреждения
(протокол от 07.04.2021 № 2/1)

УТВЕРЖДЕНА

приказом ГБДОУ детского сада № 9
Красносельского района
Санкт-Петербурга
от 07.04.2021 № 34-А

**Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил
и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических)
мероприятий при осуществлении образовательной деятельности
в государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
детском саду № 9 общеразвивающего вида с приоритетным
осуществлением деятельности по познавательно-речевому
развитию детей Красносельского района Санкт-Петербурга**

на 2021-2026 гг.

1. Паспорт программы

Характеристика объекта

Полное и сокращенное наименование:	Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 9 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по познавательному -речевому развитию детей Красносельского района Санкт-Петербурга (ГБДОУ детский сад № 9 Красносельского района Санкт-Петербурга)
Тип объекта:	Образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	Образовательная: <ul style="list-style-type: none"> • дошкольное образование; • присмотр и уход за детьми;
Юридический адрес:	198264, Санкт-Петербург, ул. Пограничника Гарькавого, дом 28, корпус 3, литера А
Фактический адрес:	198264, Санкт-Петербург, ул. Пограничника Гарькавого, дом 28, корпус 3, литера А

Характеристика здания

Тип строения	отдельно стоящее 2-х этажное здание с подвальным этажом
Площадь	931,2 кв. м.

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»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»;

- СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, помещениях жилых и общественных зданиях и на территории жилой застройки»;
- СН 2.2.4/2.1.8.566-96 «Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий»;
- СП 52.13330.2016 «Свод правил. Естественное и искусственное освещение. Актуализированная редакция СНиП 23-05-95*»;
- СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Проектирование, строительство, реконструкция и эксплуатация предприятий, планировка и застройка населенных пунктов. Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий. Санитарные правила и нормы»;
- СанПиН 2.1.3684-21 Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий;
- СанПиН 2.1.4.2580-10 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества.
- СанПиН 1.2.3685-21 Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания
- СанПиН 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»;
- СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза. Санитарно-эпидемиологические правила»; Действует до 01.09.2021, взамен санитарные правила и нормы СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней" с 01.09.2021;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- СП 3.5.3.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»; Действует до 01.09.2021
- МУ 3.1.1.2438-09 «Профилактика инфекционных болезней. Кишечные инфекции. Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза. Методические указания»;
- 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»; Действует до 01.09.2021
- СанПиН 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»; Действует до 01.09.2021;
- СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»; Действует до 01.09.2021, с 01.09.2021 санитарные правила и нормы СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней".

СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии»; Действует до 01.09.2021, с 01.09.2021

санитарные правила и нормы СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней"

СП 3.1.2.3113-13 «Профилактика столбняка»; Действует до 01.09.2021, с 01.09.2021 санитарные правила и нормы СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней"

СП 3.1.2.952-11 «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита»; Действует до 01.09.2021, с 01.09.2021 санитарные правила и нормы СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней"

СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»; Действует до 01.09.2021, с 01.09.2021 санитарные правила и нормы СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней"

СП 3.1.3.2352-08 «Профилактика клещевого вирусного энцефалита»; Действует до 01.09.2021, с 01.09.2021 санитарные правила и нормы СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней"

СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»; Действует до 01.09.2021, с 01.09.2021 санитарные правила и нормы СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней"

СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»; Действует до 01.09.2021, с 01.09.2021 санитарные правила и нормы СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней"

приказ Минздравсоцразвития от 12.04.2011 № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда». Действует до 01.04.2021, Взамен с 01.04.2021: **«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 Минтруда России от 31.12.2020 N 988н/1420н

Приказ Минздрава России от 31.12.2020 N 988н/1420н

3. Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

№ п/п	Должность	Функции	Распорядительный акт о возложении функций
1.	Заведующий	<ul style="list-style-type: none"> • общий контроль за изучением и 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 _____ № _____
2.	Заместитель заведующего по образовательной работе	<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; 	
3.	Медицинская сестра (по согласованию)	<ul style="list-style-type: none"> • контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием личных медицинских книжек; • медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников; • контроль питания; • ведение учета и отчетности по производственному контролю. 	
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; 	
5.	Ответственный по питанию	<ul style="list-style-type: none"> • контроль организации питания. 	

	<p>*Медицинская сестра *Повар детского питания *Заместитель заведующего по о/р *Кладовщик *Заведующий хозяйством *Воспитатели</p>	<ul style="list-style-type: none">● контроль за качеством доставляемых продуктов питания;● соблюдать технологию приготовления пищи;● соблюдать условия хранения и сроки реализации продуктов;● постоянный контроль за питанием детей;● формировать культурно-гигиенические навыки поведения за столом;	
--	---	--	--

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

№	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
1.	Микроклимат	Температура воздуха	2 раза в год – в теплый и холодный периоды	Помещения и рабочие места (по 1 точке)	<u>СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.2.4.54 8-96, МУК 4.3.2756-10</u>	Протокол
		Кратность обмена воздуха				
		Относительная влажность воздуха				
2.	Освещенность	Уровни света; коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток	Рабочие места (по 1 точке)	<u>СП 52.13330.2016, СанПиН 2.2.1/2.1.1.127 803, МУК 4.3.2812-10.4.3</u>	Протокол
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)	<u>СН 2.2.4/2.1.8.562-96, ГОСТ 23337-2014</u>	Протокол
4.	Аэроионный состав воздуха	Химические вещества: фенол, формальдегид, бензол	1 раз в год и внепланово при покупке новой мебели, после ремонтных работ	Помещения (1 проба)	<u>МУ 2.2.5.2810-10.2.2.5</u>	Протокол
		Аммиак, азота оксид, озон – при	1 раз в год	Помещения с	<u>МУ 2.2.5.2810-10.</u>	Протокол

		<p>светокопировании;</p> <p>азота оксид, водород селенистый, стирол, озон, эпихлоргидрин – при электрографии</p>		<p>оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба)</p>	<u>2.2.5</u>	
5.	Песок на игровых площадках	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно- химически контроль	1 раз в год	2–4 пробы из песочниц	<u>СанПиН 3.2.3215-14</u>	Протокол
6.	Контроль санитарного фона	Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования)	1 раз в год	<p>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)</p> <p>Пищеблок – 5-10 смывов (с разделочных столов и досок для готовой</p>	<u>СанПиН 3.2.3215-14</u>	Протокол

				пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала;		
		Смывы иерсинии	2 раза в год – перед доставкой овощей и через 2–3 недели после доставки	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, зоне обработки овощей (5 - 10 смывов)	<u>СП 3.1.7.2615-10, МУ 3.1.1.2438-09</u>	Протокол
7.	Качество 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; зонах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (2 пробы)	<u>СанПиН 2.1.4.1074-01</u>	Протокол
8.	Санитарно-бактериологическое исследование 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 2.3/2.4.3590-20	Протокол

		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (2 пробы)		
		Контроль проводимой витаминизации блюд	2 раза в год	Третьи блюда (1 проба)		

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

№ п/п	Профессия	Количество че ловек	Кратность	
			Периодический и внеочередной медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1.	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2.	Заместитель заведующего по образовательной работе	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
3.	Заведующий хозяйством	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
4.	Главный бухгалтер	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
5.	Экономист	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
6.	Секретарь заведующего	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
7.	Воспитатели	10	1 раз в год	1 раз в 2 года
8.	Музыкальный руководитель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
9.	Инструктор по физической культуре	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
10.	Помощник воспитателя	5	1 раз в год	1 раз в год
11.	Работники пищеблока	4	1 раз в год	1 раз в год
12.	Обслуживающий персонал	4	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.	Рационализация рабочих мест и рабочей позы	Повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 28.11.2017
2.	Рационализация рабочих мест и рабочей позы	Повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 28.11.2017
3.	Рационализация рабочих мест и рабочей позы	Мойщик посуды	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 28.11.2017
4.	Рационализация рабочих мест и рабочей позы	Кухонный рабочий	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 28.11.2017

6.2. Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1.	Образовательная	Лицензия от 17.06.2013 № 0561

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	Основание	Срок	Ответственный
Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории			
Уборка территории	<u>СП 2.4.3648-20</u>	Ежедневно: утром и вечером	Заведующий хозяйством
Освещенность территории	<u>СП 2.4.3648-20</u>	Еженедельно	Заведующий хозяйством
Температура воздуха и кратность проветривания	<u>СП 2.4.3648-20</u> , график проветриваний	Постоянно	Заведующий хозяйством
Состояние отделки стен, полов в помещениях, коридорах, санузлах	План-график технического обслуживания	Ежеквартально	Заведующий хозяйством, Рабочий по обслуживанию и ремонту зданий
Состояние осветительных приборов	<u>СП 2.4.3648-20</u>	Ежемесячно	Заведующий хозяйством
Кратность и качество уборки помещений	<u>СП 2.4.3648-20</u> , <u>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</u>	Еженедельно	Медицинская сестра (по согласованию)
Состояние оборудования пищеблока, инвентаря,	<u>СП 2.4.3648-20</u> , <u>СанПиН</u>	Ежемесячно	Заведующий хозяйством, медработник (по

посуды	<u>2.3/2.4.3590-20</u>		согласованию)
Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	<u>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</u>	Ежедневно	Заведующий хозяйством
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; – выдача продуктов на пищеблок	<u>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</u>	Каждая партия	Кладовщик, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья; – сроки и условия хранения пищевой продукции; – время смены кипяченной воды;	<u>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</u>	Ежедневно	Ответственный по питанию, кладовщик
– температура и влажность на складе;		Каждые три часа	Повар детского питания, помощники воспитателей
– температура холодильного оборудования; -товарное соседство		Ежедневно	Кладовщик
Приготовление пищевой продукции: – соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам; – поточность технологических процессов;	<u>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</u>	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию
– температура готовности блюд; -выход готовой продукции		Каждая партия	Повар детского питания
Готовые блюда: – суточная проба;		Ежедневно от каждой партии	Повар детского питания
– дата и время реализации готовых блюд;		Каждая партия	Ответственный по питанию
Обработка посуды и инвентаря: – содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах;	<u>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</u>	Ежедневно	Заведующий хозяйством

– обработка инвентаря для сырой готовой продукции;			Заведующий хозяйством
Контроль обеспечения условий образовательно-воспитательной деятельности			
Гигиеническая оценка соответствия мебели росту-возрастным особенностям детей и ее расстановка	<u>СП 2.4.3648-20</u>	3 раза в год: сентябрь, январь, май	Воспитатели, медицинская сестра
Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	<u>СП 2.4.3648-20</u>	Постоянно	Воспитатели, Медицинская сестра
Соблюдение использования электронно-технических средств обучения	<u>СП 2.4.3648-20</u>	Постоянно	Заместитель заведующего по образовательной работе
Продолжительность прогулок	<u>СП 2.4.3648-20</u>	Постоянно	Заместитель заведующего по образовательной работе
Режим дня и занятий	<u>СП 2.4.3648-20</u>	1 раз в неделю и при составлении расписания занятий	Заместитель заведующего по образовательной работе
Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников			
Контроль эффективности закаливающих процедур	<u>СП 2.4.3648-20</u>	Постоянно	Медицинская сестра
Контроль за утренним приемом детей	<u>СП 2.4.3648-20</u>	Ежедневно	Воспитатели, заместитель заведующего по образовательной работе
Вакцинация	<u>Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ</u>	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	Медицинская сестра, врач
Осмотр воспитанников на педикулез	<u>СП 2.4.3648-20,</u> <u>СанПиН 3.2.3215-14</u>	1 раз в месяц	Медицинская сестра
Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине	Программа мероприятий	По необходимости	Медицинская сестра
Плановые осмотры	<u>СП 2.4.3648-20</u>	По графику	Медицинская сестра
Контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников			
Состояние работников (количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов)	<u>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</u>	Ежедневно	Медицинская сестра

Контроль охраны окружающей среды			
Санитарное состояние хозяйственной зоны: вывоз ТБО	<u>Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ</u>	3 раза в неделю	Заведующий хозяйством
Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов	<u>ФЗ от 24.06.1998 № 89</u>	По мере необходимости	Заведующий хозяйством, специализированная организация
Дезинфекция	<u>СП 3.5.1378-03</u>	По необходимости	Заведующий хозяйством
Дезинсекция	<u>СанПиН 3.5.2.3472-17</u>	Ежедневно Истребительные мероприятия – не реже 2 раз в месяц	Заведующий хозяйством, специализированная организация
Дератизация	<u>СП 3.5.3.3223-14</u>	Ежедневно. Истребительные мероприятия – не реже 1 раза в 2 месяца	Заведующий хозяйством, специализированная организация

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
<u>Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании</u>	Ежедневно	Ответственный по питанию
<u>Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях</u>	Ежедневно	Ответственный по питанию
<u>Гигиенический журнал (сотрудники)</u>	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медицинская сестра (по согласованию)
<u>Ведомость контроля за рационом питания</u>	Ежедневно	Медицинская сестра (по согласованию)
<u>График смены кипяченой воды</u>	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Ответственный по питанию
<u>Журнал учета инфекционных заболеваний детей</u>	По факту	Медицинская сестра (по согласованию)
<u>Журнал аварийных ситуаций</u>	По факту	Заведующий хозяйством
<u>Журнал осмотра воспитанников на педикулез</u>	Ежемесячно	Медицинская сестра
<u>Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения</u>	По факту	Медицинская сестра (по согласованию)
<u>Личные медицинские книжки работников</u>		
<u>Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений,</u>	Ежедневно	Заведующий хозяйством, рабочий по комплексному

оборудования, оснащения		обслуживанию и ремонту зданий
Журнал учета и протоколы лабораторных испытаний	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	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств; • проветривание; • наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими; • реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети
3.	Возникновение эпидемии сальмонеллез, вирусный гепатит В, С – 3 случая и более; ветряная оспа, грипп и др. – 5 и более случаев	<ul style="list-style-type: none"> • введение карантина; • реализация мероприятий по профилактике заболеваний
4.	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	<ul style="list-style-type: none"> • приостановление деятельности до ликвидации аварии; • вызов специализированных служб
5.	Неисправная работа холодильного оборудования	<ul style="list-style-type: none"> • прекращение работы пищеблока; • сокращение рабочего дня; • использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов • вызов обслуживающей организации
6.	Минирование	<ul style="list-style-type: none"> • вызов полиции; • эвакуация • приостановление деятельности

7.	Пожар	<ul style="list-style-type: none"> • 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 ОО и по мере необходимости	Заведующий
2.	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	При формировании штата и по мере необходимости	Заведующий
3.	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	При формировании штата и по мере необходимости	Заведующий
4.	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 5 лет	Заведующий хозяйством
5.	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Экономист
6.	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Экономист
7.	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)	Постоянно	Заведующий хозяйством
8.	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Медицинская сестра
9.	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Заведующий хозяйством
10.	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических)	Ежегодно	Заведующий

	мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами		
11.	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию ТО Управления Роспотребнадзора	Заведующий

Программу разработали:

Заместитель заведующего по о/р
Заведующий хозяйством
Ответственный по питанию

М.А.Манжилей
А.С.Абрамова
Т.В.Ладышкина