

**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**

**за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
при осуществлении образовательной деятельности
в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
«Детский сад № 9»**

на 2021-2025 г.

г. Вилючинск

1. Паспорт программы производственного контроля (далее – Программа)

1.1. Характеристика объекта

Полное и сокращенное наименование:	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 9» (МБДОУ «Детский сад № 9») ОГРН 1104177002720 ИНН 4102010245
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); - проведению медицинских осмотров.
Юридический адрес:	684090, Камчатский край, г. Вилючинск, м-н. Центральный, д. 14.
Фактический адрес:	684090, Камчатский край, г. Вилючинск, м-н. Центральный, д. 14.
Характеристика здания	
Тип строения	отдельно стоящее 2-х этажное здание с подвальным помещением
Площадь	4 497,7 кв. м.
Оборудование	оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер), оборудование для проведения учебной деятельности, оборудование для организации питания, оборудование для осуществления медицинской деятельности
Характеристика инженерных систем	
Освещение	естественное и искусственное
Система вентиляции	естественная, приточно-вытяжная
Система отопления	автономное
Система водоснабжения	горячая и холодная: централизованная подача холодной воды, горячая вода собственная (бойлеры)
Система канализации	подключено к городской сети канализации

1.2. Цель и задачи Программы

Цель – обеспечение безопасности и безвредности деятельности, связанной с оказанием образовательных услуг, путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-

противоэпидемических и профилактических мероприятий и осуществления контроля за их соблюдением.

Задачи:

- изучать официально изданные санитарные правила, методы и методики контроля факторов среды обитания, соответствующие деятельности образовательной организации;
- организовывать (осуществлять) лабораторные исследования и испытания в случаях, установленных санитарными правилами и нормативами на рабочих местах с целью оценки влияния производства на человека и его здоровье;
- осуществлять лабораторные исследования сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации, утилизации;
- вести учет и отчетность, установленную санитарным законодательством Российской Федерации по вопросам производственного контроля;
- организовывать медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку работников;
- осуществлять контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных и иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации, утилизации.

1.3. Документация:

- номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований и испытаний определяется с учетом санитарно-эпидемиологической характеристики производства, наличия/отсутствия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания;
- лабораторные исследования и испытания осуществляются юридическим лицом с привлечением лаборатории, аккредитованной на данный вид деятельности;
- необходимые изменения и дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, технологии производства, иных существенных изменений деятельности юридического лица, влияющих на санитарно-эпидемиологическую обстановку и создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения;
- Программа утверждается приказом заведующего Учреждения.

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 2.1.3684-21 «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 помеще-

- ний, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
 - 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 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н от 31.12.2020 «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;
 - Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры».

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

№ п/п	Должность	Функции	Распорядительный акт о возложении функций
1	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;	Приказ отдела образования администрации ВГО

		• организация профессиональной подготовки и аттестации работников; • разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений.	
2	Зам. заведующего по УВР	• контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с воспитанниками; • исполнение мер по устранению выявленных нарушений.	Приказ заведующего
3	Медработник (по согласованию)	• контроль за прохождением работниками медицинских осмотров и наличием у них личных медицинских книжек; • медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников; • контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников; • ведение учета и отчетности по производственному контролю.	Приказ медицинской организации
4	Зам. 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 за охраной окружающей среды.	Приказ заведующего
5	Ответственный по питанию	• контроль за организацией питания; • отслеживание витаминизации блюд; • ведение учетной	Приказ заведующего

		документации.	
--	--	---------------	--

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

№	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
1	Микроклимат	Температура воздуха Кратность обмена воздуха Относительная влажность воздуха	2 раза в год – в теплый и холодный периоды	Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.1.3684-21, МУК 4.3.2756-10	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток	Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)	СанПиН 2.1.3684-21, МУК 4.3.2812-10.4.3	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
3	Шум	Уровни звука, звукового давления	1 раз в год и внепланово – после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции (по 1 точке)	СанПиН 2.1.3684-21, МУК 4.3.2194-07	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного

			ния			контроля
4	Аэроионный состав воздуха	Химические вещества: фенол, формальдегид, бензол	1 раз год и внепланово при закупке новой мебели, после ремонтных работ	Помещения (1 проба)	СанПиН 2.1.3684-21, МУ 2.2.5.2810-10.2.2.5	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Аммиак, азота оксид, озон – при светопропускании; 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 год	2–4 пробы из песочниц	СанПиН 2.1.3684-21, 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 постельного белья, с пола, батарей, подоконников, штор; в туалетных комнатах: с ручек	СанПиН 3.2.3215-14	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

				дверей, кранов, наружных поверхностей горшков, стульчаков)		
				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)		
		Смывы иерсинии	2 раза в год – перед доставкой овощей и через 2–3 недели после доставки	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5 - 10 смывов)	СП 3.1.7.2615-10, МУ 3.1.1.2438-09	
7	Исследования питьевой воды	Микробиологические исследования	4 раза в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощ-	СанПиН 2.1.3684-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного

				ном, холодном, горячем, доготовочном (2 пробы)		контроля
8	Исследования пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд	2 раза в год	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2 - 3 блюда исследуемого приема пищи)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	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

№ 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	Заместитель заведующего	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Воспитатель	24	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Музыкальный руководитель	2	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	Учитель-логопед	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Педагог-психолог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	Педагог дополнительного образования	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
9	Социальный педагог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
10	Инспектор по кадрам	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
11	Младший воспитатель	16	1 раз в год	1 раз в год
12	Работники пищеблока, кладовщик	9	1 раз в год	1 раз в год
13	Технический и младший обслуживающий 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	Класс опасности	Документ
1	Физическая нагрузка на опорно-двигательный аппарат	Грузчик Уборщик территории Уборщик служебных помещений	-	Отчет о проведении специальной оценки условий труда
2	Тепловое излучение	Повар	-	Отчет о проведении специальной оценки условий труда
3	Моющие синтетические средства	Младший Воспитатель Уборщик служебных помещений	IV	Отчет о проведении специальной оценки условий труда

		Машинист по стирке белья Кухонный рабочий		
4	Хлорные соединения («Алмадез-Хлор»/ жавель-солид)	Младший Воспитатель Уборщик служебных помещений Кухонный рабочий	III	Отчет о проведении специальной оценки условий труда

6.2. Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Административная	Отчет о проведении специальной оценки условий труда
2	Образовательная	Лицензия на право ведения образовательной деятельности от 20 апреля 2012г. № 1733 Отчет о проведении специальной оценки условий труда
3	Медицинская	Лицензия на осуществление медицинской деятельности от 14 августа 2018г. № ЛО-41-01-000840
4	Иная деятельность	Отчет о проведении специальной оценки условий труда

7. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопас-

ности 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	СП 2.4.3648-20	Ежедневно: утром и вечером	Зам. заведующего по АХЧ
Освещенность территории	СП 2.4.3648-20	Еженедельно	Зам. заведующего по АХЧ
Температура воздуха и кратность проветривания	СП 2.4.3648-20 график проветриваний	Постоянно	Зам. заведующего по АХЧ
Состояние отделки стен, полов в помещениях, коридорах, санузлах	План-график технического обслуживания	Ежеквартально	Рабочий по комплексному обслуживанию здания
Состояние осветительных приборов	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Зам. заведующего по АХЧ
Кратность и качество: – текущей уборки помещений	СП 2.4.3648- 20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Еженедельно	Зам. заведующего по АХЧ
– генеральной уборки помещений		Ежемесячно	Медработник
Состояние оборудования, инвентаря и посуды пищеблока	СП 2.4.3648- 20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежемесячно	Зам. заведующего по АХЧ
Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Зам. заведующего по АХЧ
Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления			
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья: – качество и безопасность по- ступивших продуктов и продо- вольственного сырья;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 рабочий лист ХАССП	Каждая партия	Кладовщик, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий» Ответственный по питанию

– условия доставки продукции транспортом; – контроль входной документации, подтверждающей качество пищевой продукции и сырья			
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 кипяченной воды	рабочий лист ХАССП	Каждые 3 (три) часа	Ответственный по питанию
Температура и влажность воздуха в кладовой пищевой продукции и сырья		Ежедневно	Кладовщик
Температура холодильного оборудования			
Приготовление пищевой продукции: – соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам; – поточность технологических процессов; – температура готовности блюд; – оценка органолептических качеств блюд	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 рабочий лист ХАССП	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию Шеф-повар
		Каждая партия	Повар Бракеражная комиссия
Готовые блюда: – суточная проба; – дата и время реализации готовых блюд	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 рабочий лист ХАССП	Ежедневно от каждой партии	Повар
		Каждая партия	Ответственный по питанию Шеф-повар
Обработка посуды и инвентаря:	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Шеф-повар Медработник

– содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах; – обработка инвентаря для сырой готовой продукции;	рабочий лист ХАССП		Ответственный по питанию Медработник
Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности			
Гигиеническая оценка соответствия мебели росту-возрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.3648-20	2 раз в год: сентябрь, май	Зам. заведующего по УВР Медработник
Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Зам. заведующего по УВР Медработник
Соблюдение использования технических средств обучения	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Зам. заведующего по УВР
Режим дня групп	СП 2.4.3648-20	1 раз в неделю	Зам. заведующего по УВР
Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников			
Проведение и контроль эффективности закаливающих процедур	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Медработник
Контроль за утренним приемом детей	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 на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.2.3215-14	1 раз в месяц	Медработник
Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине	Программа мероприятий	По необходимости	Медработник
Плановые осмотры	СП 2.4.3648-20	По графику	Медработник
Контроль			

соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников			
Состояние работников (количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	Медработник Шеф-повар
Организация обязательных и периодических медицинских осмотров работников	Приказ Министерства здравоохранения РФ от 28.01.2021 № 29н	При поступлении на работу 1 раз в год	Заведующий Медработник
Контроль санитарного состояния территории и охрана окружающей среды			
Санитарное состояние хозяйственной зоны: своевременная очистка контейнеров, хозяйственной площадки	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ	2 раза в неделю	Уборщик территории
Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов		1 раз в три месяца	Зам. заведующего по АХЧ Специализированная организация (наличие лицензии на вывоз отходов 1 класса опасности)
Вывоз ТБО и пищевых отходов	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 3.5.2.3472-17	3 раза в неделю	Региональный оператор по обращению с ТБО
Дезинфекция	СП 3.5.1378-03	По необходимости	Уборщики
Дезинсекция	СанПиН 3.5.2.3472-17	Профилактика – ежедневно Обследование – 2 раз в месяц Уничтожение – по необходимости	Заместитель заведующего по АХЧ Специализированная организация
Дератизация	СП 3.5.3.3223-14	Профилактика – ежедневно	Заместитель заведующего по

		Обследование – ежемесячно Уничтожение – по необходимости	АХЧ Специализированная организация
--	--	---	---

8. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством РФ 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	Ответственный по питанию Медработник
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Ответственный по питанию
Журнал учета инфекционных заболеваний воспитанников	По факту	Медработник
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Зам. заведующего по АХЧ
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	Ежедневно	Зам. заведующего по АХЧ, работник по техническому обслуживанию
Журнал инструментальных и лабора-	По факту	Зам. заведующего

торных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний		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 воспитанниками, контактирующими с заболевшими; • реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся воспитанники
3.	Возникновение эпидемии сальмонеллез, вирусный гепатит В, С – 3 случая и более; ветряная оспа, грипп 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
7.	ЧС природного или техногенного характера	• 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 дошкольной образовательной организации 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, действующих 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	Заведующий Медработник
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Заведующий Медработник
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Зам. заведующего по АХЧ Медработник
7	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благопо-	Постоянно	Зам. заведующего по АХЧ

	лучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)		
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Зам. заведующего по АХЧ Медработник
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Зам. 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	Заведующий

Программу разработали:

Зам. заведующего по АХЧ

Ответственный по питанию

Медработник

В.О. Попова

Ю.С. Матлахова

Согласовано:

Представитель трудового коллектива

Шеф-повар

Е.В. Морозова

И.И. Крылова