

Муниципального бюджетного образовательного учреждения детский сад комбинированного вида № 13 «Радуга»

Согласовано:

председатель первичной

профессиональной организации

МБДОУ детский сад № 13

«Радуга»

Л.Н. Чукреева

от 09.01.2025 г.



ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

за соблюдением санитарных правил и выполнением

санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

при осуществлении образовательной деятельности

в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад комбинированного вида № 13 «Радуга»

Утверждено:

заведующий МБДОУ

детский сад № 13 «Радуга»

А.С. Пророка

Приказ № 21 от 09.01.2025 г.



Г. Ессентуки

2025 г.

1. Паспорт программы

Характеристика объекта

Полное и
сокращенное
наименование:

Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
детский сад комбинированного вида № 13 «Радуга» (МБДОУ
детский сад № 13
«Радуга»)

Тип объекта:

Образовательная организация

Виды деятельности,
которые осуществляет
образовательная
организация

- 1) Образовательная:
• Дошкольное образование
2) Медицинская:
• оказанию первичной врачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по педиатрии, вакцинации (проведению профилактических прививок)

Юридический адрес:

357635, Ставропольский край, г. Ессентуки, ул. Ермолова 135

Фактический адрес:

357635, Ставропольский край, г. Ессентуки, ул. Ермолова 135

Характеристика здания

Тип строения

отдельно стоящее 2-х этажное здание с подвальным этажом

Площадь

8581,2 кв.м.

Оборудование

оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер),
оборудование для проведения учебной деятельности

Характеристика инженерных систем

Освещение

естественное и искусственное

Система вентиляции

естественная, приточно-вытяжная

Система отопления

централизованная, от городской сети

Система
водоснабжения

горячая и холодная, централизованные

Система канализации

подключено к городской сети канализации

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

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- 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»;
- СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг»;
- 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 мебели»;
- 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.	Заместитель заведующего по УВР	• 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 от 07.05.2019 № 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 от 07.05.2019 № 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 от 07.05.2019 № 68
5.	Ответственный по	• контроль организации питания;	Приказ от

питанию	• отслеживание витаминизации блуд; • ведение учетной документации.	05.03.2021 № 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

4.1. Основные помещения:

№	Объект (вид) контроля	Показатели (параметры) контроля	Кратность	Место/ объект исследования (обследования) и количество замеров	Основание	Форма учета результатов
1	Оценка параметров микроклимата	Температура воздуха, кратность обмена 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)	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Протокол
			1 раз в год	Рабочие места в помещениях пищеблока	СП 2.2.3670-20	
2	Контроль искусственной освещенности	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток	Помещения для занятий, кабинеты, оборудованные персональными электронными средствами обучения, спортивный и музыкальный залы (не менее 20%)	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол

2				помещений – по 1 точке) Рабочие места, в том числе в производственных помещениях (по 2 точки)		
3	Оценка параметров шума	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	Протокол
			1 раз в год и внепланово – после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции (по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21	
4	Оценка состояния воздушной среды помещений (аэроионный состав воздуха)	Содержание вредных веществ (фенол, формальдегид, бензол и т.п.) Содержание вредных веществ (аммиак, азота оксид и т.п.)	После ремонтных работ, установки новой мебели, покупки книг 1 раз в год	Помещения для занятий, кабинеты, помещения для занятий ПЭВМ, спортивный и музыкальный залы (не менее 10% помещений – по 1 пробе) Помещения с ортехниккой и кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба)	СанПиН 1.2.3685-21 СанПиН 1.2.3685-21	Протокол

5	Исследование и контроля состояния песка из детских песочниц	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 1.2.3685-21, СанПин 3.3686-21	Протокол
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	Протокол
		Паразитологические исследования		По 10 смывов: – в игровых уголках; с игрушек, мебели, ковров и дорожек; – спальных: постельное белье, с пола, батареей, подоконников, штор; – туалетных комнат: ручки дверей, кранов, наружные поверхности горшков, стульчаков По 20 смывов: – в пищеблоке; с разделочных столов и		

7	Исследования питьевой воды	Исследования по химическим и микробиологическим показателям	По химическим показателям – 1 раз в год, микробиологическим показателям – 2 раза в год	Досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; – в местах приема пищи: с посуды, клеенок, скатертей, столов	СанПиН 2.1.3684-21, СанПиН 1.2.3685-21	Протокол
		Микробиологические исследования смывов на наличие иерсиниозов		Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5-10 смывов)		
8	Исследования и контроль пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	1 раз в квартал	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2-3 блюда исследуемого приема пищи)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ТР ТС 021/2011	Протокол
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (1 проба)		
		Контроль проводимой	2 раза в год	Третьи блюда (1		

	витаминации блпод		блподо)		
9	Оценка параметров электрических, магнитных, электромагнитных полей	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 Протокол

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 по УВР	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
3.	Заместитель заведующего по АХР	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
4.	Экономист	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
5.	Делопроизводитель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
6.	Музыкальный руководитель	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
7.	Педагог – психолог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
8.	Учитель – логопед	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
9.	Учитель – дефектолог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
10.	Инструктор по физической культуре	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
11.	Воспитатели	20	1 раз в год	1 раз в 2 года

12.	Обслуживающий персонал	10	1 раз в год	1 раз в 2 года
13.	Работники пищеблока	6	1 раз в год	1 раз в год
14.	Помощники воспитателя	11	1 раз в год	1 раз в год

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	Шеф-повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 25.07.2023 г. №18999-27/04-ЗН
2.	Тепловое излучение	Повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 25.07.2023 г. №18999-27/04-ЗН
3.	Тепловое излучение	Рабочий по стирке и ремонту спецодежды	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 25.07.2023 г. №18999-27/04-ЗН

6.2. Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1.	Образовательная	«24» октября 2016 г. серия 26 Л 01, № 0001397, регистрационный номер 5146 Министерство образования Ставропольского края
2.	Медицинская	«17» февраля 2020 года МФН № 001708, регистрационный № ЛО-26-01-005318

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	Заместитель заведующего по АХР
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество:	СП 2.4.3648-20, СанПин 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно	Медработник, заместитель заведующего по АХР
	– текущей уборки; – генеральной уборки		Ежемесячно, до 01.01.2024 г. – 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 площадки для сбора отходов	Вывоз ТКО и пищевых отходов	СанПин 2.1.3684-21	При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 3 дня. При температуре плюс 5 °С и выше – ежедневно	Региональный оператор по обращению с ТКО, дворник
	Кратность промывки и дезинфекции контейнеров и контейнерной площадки		При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 20 дней. При температуре плюс 5 °С и выше – 1 раз в 5 дней	Дворник
Рабочие растворы дезинфекции	Содержание действующих веществ	СанПин 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Медработник

Дезинсекция	дезинфицирующих средств			
	— профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХР, дворник, рабочий по обслуживанию здания
	— обследование		2 раза в месяц	Специализированная организация, дворник,
	— уничтожение		По необходимости	
Дератизация	— профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХР, дворник, рабочий по обслуживанию здания
	— обследование		Ежемесячно	
	— уничтожение		Весной и осенью, по необходимости	Специализированная организация, дворник,
Освещенность территории и помещений	— наличие и состояние осветительных приборов;	СП 2.4.3648-20	1 раз в 3 дня	Заместитель заведующего по АХР
	— 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)			
Шум	— наличие источников шума на территории и в помещениях	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Кухонный рабочий
			Ежемесячно	Заместитель заведующего по АХР

	– условия работы оборудования	План технического обслуживания	По плану техобслуживания	Рабочий по обслуживанию здания, спецорганизация (по необходимости)
	– состояние песка			
Песок в песочниках	– наличие крышки на песочнице	СП 2.4.3648-20	После каждой прогулки	Заместитель заведующего по УВР
Входной контроль поступающей продукции и товаров	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат)	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201, СанПин 3.3686-21	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.)			
Загрязняющие воздух вещества	– соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (возможность контакта с дезсредствами и т. д.)	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201, СанПин 3.3686-21	Каждая партия	Заместитель заведующего по АХР
	Проверка закупленной продукции на соответствие предельно допустимым концентрациям			

	вредных веществ			
	Контроль работы вентиляции		Рабочий по обслуживанию здания	
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания	
СП 2.4.3648-20,				
Производственный контроль (организационные мероприятия) за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП				
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 Кладовщик, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»	
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	— сроки и условия хранения пищевой продукции — время смены кипяченой воды — температура и влажность на складе — температура холодильного оборудования	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Ответственный по питанию, кладовщик
			Каждые 3 часа	Ответственный по питанию
			Ежедневно	Кладовщик
Приготовление пищевой продукции	— соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию

	– точность технологических процессов			Повар
	– температура готовности блюд			
Готовые блюда	– суточная проба	СанПин 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно от каждой партии	Повар
	– органолептическая оценка; – 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 условий воспитательно-образовательной деятельности				
Мебель и оборудование для детей	Оценка соответствия кроватей, столов и стульев росту-возрастным особенностям детей и их расстановка в помещениях для	СанПин 1.2.3685-21	2 раза в год (август, январь)	Медработник

	занятий, кабинетах, игровых (не менее 20% помещений)			
	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	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	Медработник
	Диагностика туберкулеза	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 заболеваний: грипп и ОРВИ, коклюш, туберкулез, пневмония.	СанПин 3.3686-21, решение Роспотребнадзора г. Энгс	По программе мероприятий	Медработник

	столбняк, дифтерия, корь, краснуха, ветряная оспа и т.п.			
	Ограничение контактов воспитанников из разных групп	СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно до 31.12. 2021 года	Старший воспитатель
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
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медработник
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заместитель заведующего по АХР
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медработник
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Медработник
Личные медицинские книжки работников		
Журнал визуального производственного контроля	Ежеквартально	Заместитель заведующего по АХР
Журнал учета и протоколы лабораторных испытаний	По факту	Заместитель заведующего по АХР

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 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, электроэнергетики	• 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, 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	Медработник
5.	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков ператтестации	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 Российской Федерации 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	Заведующий

Программу разработала:
Заведующий МБДОУ детский сад № 13 «Радуга»

Ответственный за организацию питания



А.С. Прокопа



Л.Н. Чуксева