УТВЕРЖДАЮ
Директор МАДОУ «СЦРР-
ДС «Золотой ключик»
_____ О.Г.Наполова
Приказ № 2а (I) от 11 января 2024г.

**ПРОГРАММА (ПЛАН)
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осу-
ществлении образовательной деятельности в
муниципальном автономном дошкольном образовательном
учреждении «Северобайкальский Центр развития ребенка –
детский сад «Золотой ключик»**

г.Северобайкальск, 2024 г.

Цель программы: обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности для работников и воспитанников, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля за их соблюдением.

Задачи производственного контроля:

- соблюдение официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- осуществление лабораторных исследований сырья, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки работников;
- контроль за хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и образованием детей;
- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

Лица, осуществляющие производственный контроль:

- Директор;
- Заместитель директор по АХЧ;
- Старший воспитатель;
- Медицинский работник;
- Кладовщик;
- Шеф-повар (ответственный по питанию);
- Специалист по кадрам.

1. Паспорт программы

Полное и сокращенное наименование:	<i>Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Северобайкальский Центр развития ребенка – детский сад «Золотой ключик» (МАДОУ «СЦРР-ДС «Золотой ключик»)</i>
Тип объекта:	образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	1) образовательная: - дошкольное образование; - дополнительное образование детей и взрослых; - предоставление услуг по дневному уходу за детьми.
	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:	<i>671700, Республика Бурятия, г.Северобайкальск, пр.60 лет СССР, д.6</i>
Фактический адрес:	<i>671700, Республика Бурятия, г.Северобайкальск, пр.60 лет СССР, д.6</i>

Освещение	естественное и искусственное
Система вентиляции	естественная, приточно-вытяжная
Система отопления	централизованная, от городской сети
Системы водоснабжения	горячего и холодного, централизованные
Система канализации	подключена 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»;
- 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

должность	Раздел работы по осуществлению производственного контроля
директор	<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 профессиональной подготовки и аттестации должностных лиц и работников; - организация плановых медицинских осмотров работников; - разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений.
медработник	<ul style="list-style-type: none"> - медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников; - контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников; - ведение учета и отчетности по производственному контролю.
специалист по кадрам	<ul style="list-style-type: none"> - организация медицинских осмотров работников; - контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек; - контроль за наличием санитарно-эпидемиологических заключений, личных меди-
замдиректора по АХЧ	<ul style="list-style-type: none"> - контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории; - организация лабораторно-инструментальных исследований; - ведение учетной документации; - информация заинтересованных ведомств об аварийных ситуациях в учреждении; - разработка мер по устранению выявленных нарушений - контроль за состоянием: <ul style="list-style-type: none"> - освещенности, - систем теплоснабжения, - систем водоснабжения, - систем канализации.
ответственный по питанию	<ul style="list-style-type: none"> - контроль организации питания; - отслеживание витаминизации блюд; - ведение учетной 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

Производственный контроль (лабораторные исследования и испытания) за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП.

Виды испытаний	Наименование пробы	Кол-во	Показатели	Основание	Форма контроля
Микробиологические исследования	Вода питьевая	2	ОМЧ, ОКБ, Escherichiacoli, колифаги, энтерококки	СанПиН 2.1.3684-21, СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов ПК
	Готовая продукция	4	КМАФАнМ, БГКП, Патогенные, Staphylococcus aureus, Бактерии рода Proteus	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ТР ТС 021/2011	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов ПК
	Смывы	20	БГКП	СанПиН 3.3686-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов ПК
		20	Сальмонеллы	СанПиН 3.3686-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов ПК
		20	Иерсиниоз	СанПиН 3.3686-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов ПК
	Почва	1	БГКП, энтерококки		Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов ПК
Физ. факторы	Микроклимат	10	Измерение параметров микроклимата: температура, влажность, скорость движения воздуха	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов ПК
	Освещенность	5	Измерение искусственной освещенности	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов ПК
Паразитологические	Пищевые продукты	2	я/гельминтов, цисты патогенных простейших	СанПиН 3.3686-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов ПК
	Смывы	10	Яйца гельминтов, цисты простейших	СанПиН 3.3686-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов ПК
	Почва	1	на наличие яиц гельминтов, цист патогенных кишечных простейших	СанПиН 1.2.3685	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов ПК
Санитарно-химические	Готовая продукция	2	Качество термической обработки готовой продукции	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ТР ТС 021/2011	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов ПК
	Соль пищевая	1	Содержание йода	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов ПК
	Исследования растениеводческой продукции, сухофруктов	2	Нитраты	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов ПК
	Готовое блюдо	2	С-Витаминация	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ТР ТС	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов ПК

				021/2011	
	Дезинфицирующее средство	2	Определение массовой доли алкилдиметилбензиламмония	СанПиН 3.3686-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов ПК
	Готовая продукция	1	Калорийность	СанПиН. 2.3/2.4.3590-20	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов ПК
	Вода питьевая	1	Запах при 20, привкус, цветность, мутность	СанПиН 2.1.3684-21, СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов ПК
	Почва	1	Определение пяти элементов (свинца, меди, цинка, марганца, никеля)	21, СанПиН 3.3686-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов ПК
	Почва	1	Измерение активности радионуклидов почвы цезий-137	21, СанПиН 3.3686-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов ПК

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	Директор	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Замдиректора по АХЧ	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Старший воспитатель	1	1 раз в год	1 раз в 2 год
3	Воспитатели	17	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Музыкальный работник	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Учитель-логопед	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Помощник воспитателя	6	1 раз в год	1 раз в год
7	Младший воспитатель	7	1 раз в год	1 раз в год
8	Работник пищеблока	6	1 раз в год	1 раз в год
9	Кладовщик	1	1 раз в год	1 раз в год
10	Кастелянша	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
11	Машинист по стирке и ремонту белья	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
12	Уборщик служебных помещений	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
13	Рабочий по комплексному обслуживанию зданий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года

14	Дворник	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
15	Сторож	3	1 раз в год	1 раз в 2 года
16	Слесарь-сантехник	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
17	Специалист по кадрам	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
18	Делопроизводитель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года

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

6.1. Работа:

№ п/п	Показатель	Профессия	Документ
1	Тепловое излучение	Повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 16.08.2021 г.

6.2. Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	от 07.02.2013 г. № 1898
2	Медицинская	Лицензия от 01.02.2019 г. № ЛО-03-01-002822

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 директора по АХЧ
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	Медработник, заместитель директора по АХЧ
	– генеральной уборки		Ежемесячно	
Обращение с ртутьсодержащими лампами и	Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских	СанПиН 2.1.3684-21	1 раз в год	Спецорганизация, у которой есть лицензия на вывоз меди-

медицинскими отходами	отходов			цинских 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 дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Медработник
Дезинсекция	– профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Заместитель директора по АХЧ, дворник, рабочий по обслуживанию здания
	– обследование		2 раза в месяц	Специализированная организация, дворник
	– уничтожение		По необходимости	
Дератизация	– профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Заместитель директора по АХЧ, дворник, рабочий по обслуживанию здания
	– обследование		Ежемесячно	Специализированная организация, дворник,
	– уничтожение		Весной и осенью, по необходимости	
Освещенность территории и помещений	– наличие и состояние осветительных приборов;	СП 2.4.3648-20	1 раз в 3 дня	Специализированная организация, заместитель директора по АХЧ
	– наличие, целостность и тип ламп			
Микроклимат помещений	– температура воздуха;	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (в течение дня)	Заместитель директора по АХЧ
	– кратность проветривания;			
	– влажность		Ежедневно	Кладовщик, кухон-

	воздуха (склад пищеблока)			ный рабочий
Шум	– наличие источников шума на территории и в помещениях	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Заместитель директора по АХЧ
	– условия работы оборудования	План технического обслуживания	По плану техобслуживания	Рабочий по обслуживанию здания, спецорганизация (по необходимости)
Песок в песочницах	– состояние песка	СП 2.4.3648-20	После каждой прогулки	Старший воспитатель, заместитель директора по АХЧ
	– наличие крышки на песочнице			
Входной контроль поступающей продукции и товаров	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат)	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201, СанПиН 3.3686-21	Каждая партия	Комиссия по приемке продукции, товаров
	– 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 (возможность контакта с дезсредствами и т. д.)			
Загрязняющие воздух вещества	Контроль работы вентиляции	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201, СанПиН 3.3686-21	Ежеквартально	Специализированная организация, Заместитель директора по АХЧ
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	СП 2.4.3648-20,	Ежеквартально	Заместитель директора по АХЧ

Производственный контроль (организационные мероприятия) за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП				
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 	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	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Ответственный по питанию, кладовщик
	– время смены кипяченой воды		Каждые 3 часа	Ответственный по питанию
	– температура и влажность на складе		Ежедневно	Кладовщик
	– температура холодильного оборудования			
Приготовление пищевой продукции	– соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию
	– поточность технологических процессов			Повар
	– температура готовности блюд		Каждая партия	
Готовые блюда	– суточная проба	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно от каждой партии	Повар
	– органолептическая оценка; – дата и время реализации готовых блюд		Каждая партия	Ответственный по питанию
Обработка посуды и инвентаря	– содержание действующих веществ дезинфицирующих	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Медработник

	средств в рабочих растворах			
	– состояние оборудования, инвентаря и посуды			Медработник, заместитель директора по АХЧ
	– 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 ростовозрастным особенностям детей и их расстановка в помещениях для занятий, кабинетах, игровых (не менее 20% помещений)	СанПиН 1.2.3685-21	2 раза в год (август, январь)	Старший воспитатель, заместитель директора по АХЧ
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Каждая партия	Старший воспитатель, воспитатели групп
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 заболевания: грипп и ОРВИ, коклюш, туберкулез, пневмония, столбняк, дифтерия, корь, краснуха, ветряная оспа и т.п.	СанПиН 3.3686-21, решение Роспотребнадзора г. Энгс	По программе мероприятий	Медработник
	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 регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Замдиректора по АХЧ
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	Ежедневно	Замдиректора по АХЧ
Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд		Ответственный по питанию
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Ответственный по питанию Кладовщик
Журнал бракеража готовой кулинарной продукции	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медработник
Ведомость контроля за рационом питания	В среднем за неделю (10 дней)	Ответственный по питанию
Журнал регистрации температуры и влажности	Ежедневно	Кладовщик
Гигиенический журнал (работников)	Ежедневно	Медработник
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения; личные медицинские книжки работников	По факту	Специалист по кадрам
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	Ежедневно	Замдиректора по АХЧ
Протоколы лабораторных испытаний	По факту	Медработник
Журнал учета инфекционных заболеваний	По факту	Медработник
Журнал учета профилактических прививок	По факту	Медработник

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, электроэнергии	– приостановление деятельности до ликвидации аварии; – вызов специализированных служб
5	Неисправная работа холодильного оборудования	– прекращение работы пищеблока; – сокращение рабочего дня; – использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов
6	Пожар	– вызов пожарной службы; – эвакуация; – приостановление деятельности

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

№ п/п	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	При создании объекта и по необходимости	Директор

№ п/п	Мероприятие	Срок	Ответственный
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Директор
3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованного в организации и проведении производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Директор
4	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 5 лет	Специалист по кадрам
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Специалист по кадрам
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Специалист по кадрам Замдиректора по АХЧ
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	Замдиректора по АХЧ
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Медработник
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Замдиректора по АХЧ
10	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию ТО Управления Роспотребнадзора	Директор

Программу разработали:

Директор

О.Г.Наполова

Заместитель директора по АХЧ

Т.В.Кушнарева

Ответственный по питанию

Г.М.Иванова

Согласовано:

Специалист по кадрам

С.А.Шохина