



УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МКДОУ д/с № 9

И.В.Назарова

Приказ № 25-од от 2 апреля 2021 г.

**ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
при осуществлении образовательной деятельности
в муниципальном казенном дошкольном образовательном учреждении
«Детский сад № 9 комбинированного вида»**

г. Новосибирск
2021г.

1. Паспорт программы

Характеристика объекта

Полное и сокращенное наименование:	<i>Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 9» (МКДОУ Детский сад № 9)</i>
Тип объекта:	<i>образовательная организация</i>
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	<i>1) образовательная:</i> <ul style="list-style-type: none"><i>дошкольное образование;</i><i>дополнительное образование;</i> <i>2) медицинская:</i> <ul style="list-style-type: none"><i>по оказанию первичной доврачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по лечебному делу, гигиеническому воспитанию, лечебной физкультуре, сестринскому делу в педиатрии;</i><i>оказанию первичной врачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по педиатрии, вакцинации (проведению профилактических прививок);</i><i>проведению медицинских осмотров</i>
Юридический адрес:	<i>630088 г. Новосибирск, ул. Петухова, д. 82/1</i>
Фактический адрес:	<i>630088 г. Новосибирск, ул. Петухова, д. 82/1</i> <i>630106 г. Новосибирск, ул. Зорге, д. 119/1</i>

Характеристика здания

Тип строения	<i>отдельно стоящее 2-х этажное здание без подвального этажа</i> <i>отдельно стоящее 3-х этажное здание с подвальным этажом</i> <i>1909,6 кв. м.</i>
Площадь	<i>4195,9 кв.м</i>
Оборудование	<i>оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер), оборудование для проведения учебной деятельности</i>

Характеристика инженерных систем

Освещение	<i>естественное и искусственное</i>
Система вентиляции	<i>естественная, приточно-вытяжная</i>
Система отопления	<i>централизованная, от городской сети</i>
Система водоснабжения	<i>горячая и холодная, централизованные</i>
Система канализации	<i>подключено к городской сети канализации</i>

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»;*
- *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 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	<ul style="list-style-type: none"> – общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью; – организация плановых медицинских осмотров работников; – организация профессиональной подготовки и аттестации работников; – разработка мероприятий, направленных на – устранение выявленных нарушений; 	Приказ от 02.04.2021 № 25-од
2	Старший воспитатель	<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 	Приказ от 02.04.2021 № 25-од
3	Медработник (по согласованию)	<ul style="list-style-type: none"> – контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек; – медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников; – контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников; – ведение учета и отчетности по производственному контролю; 	Приказ от 02.04.2021 № 25-од
4	Заместитель заведующего по АХР	<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; 	Приказ от 02.04.2021 № 25-од
5	Ответственный по питанию	<ul style="list-style-type: none"> – контроль организации питания; – отслеживание витаминизации блюд; – ведение учетной документации 	Приказ от 02.04.2021 № 25-од

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 2.2.3670-20, СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	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 1.2.3685-21	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 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
4	Песок в детских песочницах	Паразитологические исследования, микробиологических и санитарно-химический контроль	1 раз в квартал	2–4 пробы из песочниц	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
5	Контроль санитарии	Смывы на санитарно-	1 раз в год	Игровые уголки – 10 проб (с	СанПиН 3.2.3215-	Протокол, журнал

	<i>ого фона и пищевой продукции</i>	<i>показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования)</i>		<i>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)</i>	<i>14</i>	<i>инструментальных и лабораторных методов производственного контроля</i>
				<i>Пищевые – 5-10 смывов (с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; в столовых: с посуды, клеенок, скатертей, столов)</i>		
		<i>Смывы персинии</i>	<i>1 раз в год – перед доставкой овощей и через 2–3 недели после доставки</i>	<i>Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5 - 10 смывов)</i>	<i>МУ 3.1.1.2438-09</i>	
<i>6</i>	<i>Исследования питьевой воды</i>	<i>Микробиологические исследования</i>	<i>1 раз в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения</i>	<i>Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (2 пробы)</i>	<i>СанПиН 1.2.3685-21</i>	<i>Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля</i>
<i>7</i>	<i>Исследования пищевой продукции</i>	<i>Микробиологические исследования проб готовых блюд</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы,</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.359 0-20</i>	<i>Протокол, журнал инструментальных и</i>

				<i>творожные, яичные, овощные блюда (2 - 3 блюда исследуемого приема пищи)</i>		<i>лабораторных методов производственного контроля</i>
		<i>Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>Рацион питания (2 пробы)</i>		
		<i>Контроль проводимой витаминизации блюд</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>Третьи блюда (1 проба)</i>		

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	<i>Заведующий</i>	<i>1</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
2	<i>Бухгалтер</i>	<i>2</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
3	<i>Воспитатели</i>	<i>42</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
4	<i>Музыкальный работник</i>	<i>3</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
5	<i>Инструктор по физической культуре</i>	<i>1</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
6	<i>Учитель-логопед</i>	<i>5</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
7	<i>Учитель-дефектолог</i>	<i>1</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
8	<i>Педагог-психолог</i>	<i>1</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
9	<i>Младший воспитатель</i>	<i>20</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в год</i>
10	<i>Работники пищеблока</i>	<i>12</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в год</i>
11	<i>Технический персонал</i>	<i>17</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
12	<i>Административный персонал</i>	<i>3</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>

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	Тяжесть трудового процесса	Младший воспитатель	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 03.08.2016
2	Тяжесть трудового процесса	Повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 03.08.2016
3	Тяжесть трудового процесса	Машинист по стирке и ремонту спецодежды	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 03.08.2016

6.2. Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	от 24.12.2019 № 11181

7. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг

Объект контроля	Показатели	Основание	Срок	Ответственный
Контроль содержания помещений, оборудования и территории				
Санитарное состояние территории	Кратность и качество уборки	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (утром и вечером)	Заместитель заведующего по АХР
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 (в течение дня)	Медработник, заместитель заведующего по АХР
	– генеральной уборки		Ежемесячно, до 31 декабря 2021 года – еженедельно	

Обращение с ртутьсодержащими лампами	Вывоз ртутьсодержащих ламп	Федеральные законы от 21.11.2011 № 323-ФЗ, от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21	1 раз в шесть месяцев	Спецорганизация, у которой есть лицензия на вывоз отходов I класса опасности
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21	2 раза в неделю	Региональный оператор по обращению с ТКО, заместитель заведующего по АХР
	Очистка хозяйственной площадки		2 раза в неделю	Уборщик территории
Рабочие растворы дезинфекции	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Медработник
Дезинсекция	– профилактика	СанПиН 3.5.2.3472-17	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХР, рабочий по обслуживанию здания
	– обследование		2 раз в месяц	Специализированная организация
	– уничтожение		По необходимости	
Дератизация	– профилактика	СП 3.5.3.3223-14	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХР, рабочий по обслуживанию здания
	– обследование		Ежемесячно	Специализированная организация
	– уничтожение		Весной и осенью, по необходимости	
Освещенность	– наличие и состояние	СП 2.4.3648-		Заместитель

территории и помещений	осветительных приборов;	20	1 раз в 3 дня	ь заведующего по АХР
	– наличие, целостность и тип ламп			
Микроклимат помещений	– температура воздуха;	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно (в течение дня)	Заместитель заведующего по АХР
	– кратность проветривания;			
	– влажность воздуха (склад пищеблока)		Ежедневно	Кладовщик
Шум	– наличие источников шума на территории и в помещениях	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Заместитель заведующего по АХР
	– условия работы оборудования	План технического обслуживания	По плану техобслуживания	Спецорганизация (по договору)
Песок в песочницах	– состояние песка;	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	После каждой прогулки	Старший воспитатель
	– 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	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.);			
	– соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих веществ, возможность контакта с дезсредствами и т.д.)			

<i>Внутренняя отделка помещений</i>	<i>Состояние отделки</i>	<i>План-график технического обслуживания</i>	<i>Ежеквартально</i>	<i>Заместитель заведующего по АХР</i>
Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления				
<i>Закупка и приемка пищевой продукции и сырья</i>	– <i>качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья;</i> – <i>условия доставки продукции транспортом;</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Каждая партия</i>	<i>Кладовщик, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»</i>
<i>Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья</i>	– <i>сроки и условия хранения пищевой продукции;</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Ответственный по питанию, кладовщик</i>
	– <i>время смены кипяченной воды;</i>		<i>Каждые три часа</i>	<i>Ответственный по питанию</i>
	– <i>температура и влажность на складе;</i>		<i>Ежедневно</i>	<i>Кладовщик</i>
	– <i>температура холодильного оборудования;</i>			
<i>Приготовление пищевой продукции</i>	– <i>соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам;</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Каждый технологический цикл</i>	<i>Ответственный по питанию</i>
	– <i>поточность технологических процессов;</i>			
	– <i>температура готовности блюд;</i>		<i>Каждая партия</i>	
<i>Готовые блюда</i>	– <i>суточная проба;</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Ежедневно от каждой партии</i>	<i>Повар</i>
	– <i>дата и время реализации готовых блюд;</i>		<i>Каждая партия</i>	<i>Ответственный по питанию</i>
<i>Обработка посуды и инвентаря</i>	– <i>содержание действующих веществ дезинфицирующих</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Медработник</i>

	<i>средств в рабочих растворах;</i>			
	<i>– состояние оборудования, инвентаря и посуды</i>			<i>Медработник, заместитель заведующего по АХР</i>
	<i>– обработка инвентаря для сырой готовой продукции;</i>			<i>Ответственный по питанию</i>
Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности				
<i>Мебель и оборудование</i>	<i>Оценка соответствия мебели ростовозрастным особенностям детей и ее расстановка</i>	<i>СП 2.4.3648-20</i>	<i>2 раз в год, сентябрь, май</i>	<i>Медработник</i>
	<i>Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями</i>	<i>СП 2.4.3648-20</i>	<i>Каждая партия</i>	<i>Заместитель заведующего по АХР</i>
<i>Показатели образовательного процесса</i>	<i>Режим дня групп</i>	<i>СП 2.4.3648-20</i>	<i>1 раз в неделю</i>	<i>Старший воспитатель</i>
Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников				
<i>Здоровье</i>	<i>Утренний прием детей, термометрия</i>	<i>СП 2.4.3648-20</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Воспитатели, медработник</i>
	<i>Вакцинация</i>	<i>Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ</i>	<i>В соответствии с национальным календарем профилактических прививок</i>	<i>Медработник</i>
	<i>Осмотр воспитанников на педикулез</i>	<i>СП 2.4.3648-20</i>	<i>1 раз в месяц</i>	<i>Медработник</i>
<i>Профилактика заболеваний</i>	<i>Оздоровление</i>	<i>СП 2.4.3648-20</i>	<i>Июнь, июль, август</i>	<i>Медработник</i>
	<i>Проведение ограничительных мероприятий</i>	<i>Программа мероприятий</i>	<i>При решении Роспотребнадзора г. Новосибирск</i>	<i>Медработник</i>
Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников				
<i>Состояние здоровья</i>	<i>Количество работников с инфекционными</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-</i>	<i>Ежедневно до начала рабочей</i>	<i>Медработник</i>

<i>работников пищеблока</i>	<i>заболеваниями, повреждениями кожных покровов</i>	<i>20</i>	<i>смены работников пищеблока</i>	
<i>Гигиеническая подготовка работников</i>	<i>Обучение и аттестация работников пищеблока</i>	<i>СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Ежегодно</i>	<i>Медработник</i>
	<i>Обучение и аттестация работников (кроме работников пищеблока)</i>		<i>Один раз в два года</i>	

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
<i>Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Ответственный по питанию</i>
<i>Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Кладовщик</i>
<i>Гигиенический журнал (сотрудники)</i>	<i>Ежедневно перед началом рабочей смены работников</i>	<i>Медработник</i>
<i>Ведомость контроля за рационом питания</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Медработник</i>
<i>График смены кипяченой воды</i>	<i>Не реже 1 раза каждые 3 часа</i>	<i>Ответственный по питанию</i>
<i>Журнал учета инфекционных заболеваний детей</i>	<i>По факту</i>	<i>Медработник</i>
<i>Журнал аварийных ситуаций</i>	<i>По факту</i>	<i>Заместитель заведующего по АХР</i>
<i>Журнал осмотра воспитанников на педикулез</i>	<i>Ежемесячно</i>	<i>Медработник</i>
<i>Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения</i>	<i>По факту</i>	<i>Медработник</i>
<i>Личные медицинские книжки работников</i>		
<i>Журнал регистрации результатов производственного контроля</i>	<i>По факту</i>	<i>Заместитель заведующего по АХР, работник по техническому обслуживанию и т.д.</i>
<i>Журнал визуального осмотра</i>	<i>По факту</i>	<i>Заместитель заведующего</i>

		<i>по АХР, старший воспитатель</i>
<i>Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний</i>	<i>По факту</i>	<i>Заместитель заведующего по АХР, медработник и т.д.</i>

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.	<i>Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов</i>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>прекращение работы пищеблока;</i> • <i>сокращение рабочего дня;</i> • <i>организация подвоза воды для технических целей;</i> • <i>обеспечение запаса бутилированной минеральной воды</i>
2.	<i>Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев</i>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств;</i> • <i>проветривание;</i> • <i>наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими;</i> • <i>реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети</i>
3.	<i>Возникновение эпидемии сальмонеллез, вирусный гепатит В, С – 3 случая и более; ветряная оспа, грипп и др. – 5 и более случаев</i>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>введение карантина;</i> • <i>реализация мероприятий по профилактике заболеваний</i>
4.	<i>Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии</i>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>приостановление деятельности до ликвидации аварии;</i> • <i>вызов специализированных служб</i>
5.	<i>Неисправная работа холодильного оборудования</i>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>прекращение работы пищеблока;</i> • <i>сокращение рабочего дня;</i> • <i>использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение</i>

		<i>закупки новых партий пищевых продуктов</i>
6.	<i>Пожар</i>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>вызов пожарной службы;</i> • <i>эвакуация;</i> • <i>приостановление деятельности</i>

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	<i>Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля</i>	<i>При создании детского сада и по необходимости</i>	<i>Заведующий</i>
2	<i>Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля</i>	<i>При формировании штата и по необходимости</i>	<i>Заведующий</i>
3	<i>Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля</i>	<i>При формировании штата и по необходимости</i>	<i>Заведующий</i>
4	<i>Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль</i>	<i>1 раз в 5 лет</i>	<i>Медработник</i>
5	<i>Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации</i>	<i>При приеме на работу и по необходимости</i>	<i>Медработник</i>
6	<i>Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке</i>	<i>По графику</i>	<i>Медработник</i>
7	<i>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)</i>	<i>Постоянно</i>	<i>Заместитель заведующего по АХР</i>

8	<i>Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте</i>	<i>Постоянно</i>	<i>Медработник</i>
9	<i>Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм</i>	<i>Немедленно (при выявлении)</i>	<i>Заместитель заведующего по АХР</i>
10	<i>Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами</i>	<i>Ежегодно</i>	<i>Заведующий</i>
11	<i>Представление информации о результатах производственного контроля</i>	<i>По требованию ТО Управления Роспотребнадзора в г. Новосибирска</i>	<i>Заведующий</i>

Программу разработали:

*Заместитель заведующего по
АХР*

Заведующий МКДОУ д/с № 9

Дукшанина Е.А

Назарова И.В.