

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 40501730FFC2E8214C881A9464E6F11F
Владелец: Полухина Светлана Валентиновна
Действителен: с 24.08.2023 до 24.11.2029

Приложение к приказу
от 12.08.2024 № - 35/1-ЛА

УТВЕРЖДЕНО

приказ от 12.08.2024 №35/1-ЛА
*«Об утверждении Программы
производственного контроля 2024/2027»*

**ПРОГРАММА (ПЛАН)
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**

за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении
образовательной деятельности в
Частном дошкольном образовательном учреждении
«Православный детский сад «Рождественский»
(2024/2027)

город Белгород, 2024 год

I. 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»

II. ПЕРЕЧЕНЬ

работников, на которых возложены функции по осуществлению
производственного контроля.

№ п/п	Ф.И.О.	Занимаемая должность	Раздел работы по осуществлению производственного контроля
1.	Полухина Светлана Валентиновна	заведующий	<p><i>Выполнение сотрудниками функциональных обязанностей по соблюдению санитарного законодательства:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ <i>общий контроль соблюдения официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;</i> ◆ <i>организация профессиональной подготовки и аттестации должностных лиц и работников</i>
2.	Васильченко Наталья Ивановна	заместитель заведующего по АХР	<ul style="list-style-type: none"> ◆ <i>Ведение журнала аварийных ситуаций,</i> ◆ <i>Информация заинтересованных ведомств об аварийных ситуациях в</i>

			<p>учреждении</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ <i>Контроль за состоянием:</i> <ul style="list-style-type: none"> - освещенности, - систем теплоснабжения, - систем водоснабжения, - систем канализации, ◆ <i>обеспечение групп и пищеблока:</i> <ul style="list-style-type: none"> - посудой, - дезинфицирующими средствами, - моющими средствами, - уборочным инвентарем, - мягким инвентарем, постельными принадлежностями, - мебелью, - ковровыми изделиями
3	Гуляева Маргарита Петровна	старший воспитатель корпуса №1	<ul style="list-style-type: none"> ◆ <i>Контроль:</i> <ul style="list-style-type: none"> ➤ за обучением кадров по вопросам санитарного и эпидемиологического режима: ➤ за углами и зонами природы ➤ за состоянием игровых оборудования и методических пособий в группах: ➤ за состоянием оборудования спортивного/музыкального зала: ➤ за режимом дня и расписанием занятий: ➤ за требованием к организации физического воспитания; ➤ за организацией мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей;
4	Севальнева Светлана Валерьевна (корпус №2)	старший воспитатель корпуса № 2	<ul style="list-style-type: none"> ◆ <i>Контроль:</i> <ul style="list-style-type: none"> ➤ за обучением кадров по вопросам санитарного и эпидемиологического режима: ➤ за зонами природы: ➤ за состоянием игровых оборудования и методических пособий в группах: ➤ за состоянием спортивного оборудования: ➤ за режимом дня и расписанием занятий: ➤ за требованием к организации физического воспитания: ➤ за организацией мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей
5			<ul style="list-style-type: none"> ◆ <i>Ведение учета по организации по организации физкультурно-</i>

	<p>Коваленко Екатерина Валерьевна</p> <p>Ибрагимова Нина Ивановна (корпус №2)</p>	<p>медицинская сестра</p> <p>медицинская сестра</p>	<p>оздоровительной работы в ДОУ;</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ санитарно-эпидемиологическое состояние, лечебно - профилактическая – оздоровительная работа в ДОУ: ✓ организация лабораторных исследований; ✓ организация медицинских осмотров работников; ✓ контроль наличия сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек (учет личные медицинские книжки сотрудников учреждения; ✓ ведение журнала осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания; ✓ выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, с соблюдением требований санитарных норм и требований, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений.
6.	<p>Коваленко Екатерина Валерьевна</p> <p>Ибрагимова Нина Ивановна (корпус №2)</p>	<p>ответственный за организацию питания</p>	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Составление меню - требования, ведение учета по организации детского питания; ◆ Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля: - журнал бракеража скоропортящихся продуктов; - журнал бракеража готовой продукции; - журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания; - личные медицинские книжки сотрудников учреждения; - накопительная ведомость; - ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля:

			<ul style="list-style-type: none"> - цикличное меню; - журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов; ◆ Санитарно-эпидемиологическое состояние, лечебно - профилактическая и оздоровительная работа в ДОУ: ✓ организация лабораторных исследований; ✓ организация медицинских осмотров работников; ✓ контроль наличия сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений; личных медицинских книжек; ✓ визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий; ✓ контроль соблюдения требований СанПиН, разработка и реализация мер, направленных на устранение нарушений.
7	Самонь Лилия Валерьевна (корпус №2)	заведующий хозяйством	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Ведение журнала аварийных ситуаций, ◆ Информирование заинтересованных ведомств об аварийных ситуациях в учреждении; ◆ Контроль состояния: <ul style="list-style-type: none"> - освещенности - систем теплоснабжения - систем водоснабжения - систем канализации ◆ обеспечение групп и пищеблока: <ul style="list-style-type: none"> - посудой, - дезинфицирующими средствами, - моющими средствами, - уборочным инвентарем, - мягким инвентарем, - постельными, - принадлежностями, - мебелью, - ковровыми изделиями

III. 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

4.1. Основные помещения:

№ п/п	Объект (вид контроля)	Показатели (параметры)	Кратность	Место/объект (обследования)	Основание	Форма учета результата
1.	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% помещений – по 1 точке) Рабочие места, в том числе в производственных помещениях (по 2 точки)	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
2.	Оценка параметров	Температура воздуха,	2 раза в год – в	Помещения для занятий, кабинеты,	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных и

	микроклимата	кратность обмена воздуха, относительная влажность воздуха	теплый и холодный периоды	спортивный зал (не менее 10% помещений – по 1 точке)		лабораторных методов производственного контроля
3.	Оценка состояния воздушной среды помещений (аэроионный состав воздуха)	Содержание вредных веществ (фенол, формальдегид бензол и т.п.)	После ремонтных работ, установки новой мебели, покупки книг	Помещения для занятий, кабинеты, спортивный и музыкальный залы (не менее 10% помещений – по 1 пробе)	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
4.	Исследование состояния песка из детских песочниц	Паразитологические исследования, 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, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
5.	Исследования питьевой воды	Исследования по химическим и микробиологическим показателям	По химическим показателям – 1 раз в год, микробиол	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем,	СанПиН 2.1.3684-21, СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

			огическим показателям – 2 раза в год	доготовочном (выборочно по 2 пробы)		
6.	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, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (1 проба)		

IV. ПЕРЕЧЕНЬ

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

№ п/п	Должность	Количество человек	Кратность	
			Периодический медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1.	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2.	Бухгалтер	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
3.	Воспитатели	14	1 раз в год	1 раз в 2 года
4.	Музыкальный работник	1	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	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
7.	Тьютор	2	1 раз в год	1 раз в год
8.	Педагоги	5	1 раз в год	1 раз в 2 года
9.	Работники пищеблока	6	1 раз в год	1 раз в 2 года
10.	Технический персонал	26	1 раз в год	1 раз в года

V. ПЕРЕЧЕНЬ

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

№ п/п	Деятельность	Профессия	Документ
1	Тепловое излучение	Повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 17.07.2023

Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	Лицензия от 20 октября 2015 года №7039
2	Медицинская	Лицензия от 05.11.2015 № ЛО – 31 – 01 – 001963

VI. 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
<i>Контроль содержания помещений, оборудования и территории</i>				
Санитарное состояние	Кратность и качество уборки	СП 2.4.3648-20	ежедневно	Заместитель заведующего по АХР

территории				(заведующий хозяйством)
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 заведующего по АХР (заведующий хозяйством)
	Кратность и качество генеральной уборки		ежемесячно	
Санитарное состояние площадки для сбора отходов	Вывоз ТКО и пищевых отходов	СанПиН 2.1.3684-21	1 раз в три дня	Региональный оператор по обращению с ТКО, дворник
				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 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	Специализированная организация, дворник,
	уничтожение		по необходимости	
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, заведующий хозяйством
	Кратность проветривания;			
	Влажность воздуха (склад, пищеблока)		ежедневно	Кухонный рабочий
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	Заместитель заведующего по АХР
Песок в песочницах	Состояние песка, наличие крышки на песочнице	СП 2.4.3648-20	После каждой прогулки	Заместитель заведующего по АХР, старший воспитатель
Входной контроль поступающей продукции и товаров	Наличие документов об оценке соответствия (декларация или	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201, СанПиН 3.3686-21	Каждая партия	Заместитель заведующего по АХР, заведующий складом

	сертификат)			
	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 дезинфицирующими средствами и т. д.)			
Загрязняющие воздух вещества	Проверка закупаемой продукции на соответствие предельно допустимым концентрациям вредных веществ	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201, СанПиН 3.3686-21	Каждая партия	Заместитель заведующего по АХР, заведующий складом
	Контроль работы вентиляции		1 раз в год	Заместитель заведующего по АХР
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	СП 2.4.3648-20	1 раз в полугодие	Заведующий, заместитель заведующего по АХР

Производственный контроль (организационные мероприятия) за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП

<p>Закупка и приемка пищевой продукции и сырья</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья; ➤ условия доставки продукции транспортом 	<p align="center">СанПиН 2.3/2.4.3590-20</p>	<p align="center">Каждая партия</p>	<p align="center">Кладовщик, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»</p>
<p>Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ сроки и условия хранения пищевой продукции 	<p align="center">СанПиН 2.3/2.4.3590-20</p>	<p align="center">Ежедневно</p>	<p align="center">Ответственный по питанию, кладовщик</p>
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ время смены кипяченой воды 		<p align="center">Каждые 3 часа</p>	<p align="center">Ответственный по питанию</p>
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ температура и влажность на складе 		<p align="center">Ежедневно</p>	<p align="center">Заведующий складом, кладовщик</p>
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ температура холодильного оборудования 			
<p>Приготовление пищевой продукции</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам 	<p align="center">СанПиН 2.3/2.4.3590-20</p>	<p align="center">Каждый технологический цикл</p>	<p align="center">Ответственный по питанию</p>
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ поточность технологических процессов 			<p align="center">Повар</p>

	<ul style="list-style-type: none"> ➤ температура готовности блюд 		Каждая партия	
Готовые блюда	<ul style="list-style-type: none"> ➤ суточная проба 	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно от каждой партии	Повар
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 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 занятий, кабинетах,	СанПиН 1.2.3685-21	2 раза в год (август, январь)	Медработник

	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 неделю	Медработник
	Диагностика туберкулеза	СанПиН 3.3686-21	Вакцинированных – 1 раз в год, невакцинированных, больных хроническими заболеваниями – 2 раза в год	Медработник
Здоровьесбережение воспитанников	Оздоровление	СП 2.4.3648-20	Июнь, июль, август	Медработник
Ограничение	Проведение	СанПиН	по необходимости	Медработник

распространения заболеваний среди детей	ограничительных мероприятий вспышке заболевания: грипп и ОРВИ, коклюш, туберкулез, пневмония, столбняк, дифтерия, корь, краснуха, ветряная оспа и т.п.	3.3686-21, решение Роспотребнадзора		
	Ограничение контактов воспитанников из разных групп	СП 3.1/2.4.3598-20	по необходимости	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 №	Предварительный – при трудоустройстве; периодический – ежегодно	Медработник

		988н/1420н		
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

VII. 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	Медицинский работник

Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медицинский работник
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Ответственный по питанию
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медицинский работник
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	1 раз в неделю	Медицинский работник
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения Личные медицинские книжки работников	По факту	Медицинский работник
Журнал визуального производственного контроля	По факту	Заместитель заведующего по АХР, старший воспитатель
Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний	По факту	Заместитель заведующего по АХР

VIII. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор

№п/п	Ситуация	Действия
1.	Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов	<ul style="list-style-type: none"> ➤ прекращение работы пищеблока; ➤ сокращение рабочего дня; ➤ организация подвоза воды для технических целей; ➤ обеспечение запаса бутилированной минеральной воды
2.	Возникновение заболеваний: педикулез и другое – 5 и более случаев	<ul style="list-style-type: none"> ➤ ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств; ➤ проветривание; ➤ наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими; ➤ реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети
3.	Возникновение эпидемии сальмонеллеза, вирусного гепатита В, С – 3 случая и более: ветряной оспы, гриппа и другое – 5 и более случаев	<ul style="list-style-type: none"> ➤ введение карантина; ➤ реализация мероприятий по профилактике заболеваний
4.	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	<ul style="list-style-type: none"> ➤ приостановление деятельности до ликвидации аварии; ➤ вызов специализированных служб
5.	Неисправная работа холодильного	<ul style="list-style-type: none"> ➤ прекращение работы пищеблока;

	оборудования	<ul style="list-style-type: none"> ➤ сокращение рабочего дня; ➤ использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов
6.	Пожар	<ul style="list-style-type: none"> ➤ вызов пожарной службы; ➤ эвакуация; ➤ приостановление деятельности

IX. 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 п Программы (плана) производственного контроля	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, задействованных в организации и проведении производственного контроля	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 перееаттестации	При приеме на работу и по необходимости	медицинский работник
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	по графику	медицинский работник
7	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство РФ в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)	постоянно	Заместитель заведующего по АХР (заведующий хозяйством)
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	постоянно	Медицинский работник
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	немедленно (при выявлении)	Заместитель заведующего по АХР (заведующий хозяйством)
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	Заведующий