

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение №97
«Детский сад присмотра и оздоровления»
(МАДОУ № 97 «Детский сад присмотра и оздоровления»)

УТВЕРЖДАЮ

Заведующая МАДОУ № 97

 М.В. Кутаисова

 31.12.2021 года



**ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
при осуществлении образовательной деятельности в
Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения №97
«Детский сад присмотра и оздоровления»**

г. Кемерово
2022 год

1. Паспорт программы

Характеристика объекта

Полное и сокращенное наименование: Муниципальное автономное дошкольное общеобразовательное учреждение №97 «Детский сад присмотра и образования» (МАДОУ № 97 «Детский сад присмотра и оздоровления»)

Тип объекта: образовательная организация

Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация

1) образовательная:

- дошкольное образование;
- дополнительное образование детей и взрослых;

2) медицинская:

- по оказанию первичной доврачебной, врачебной и

специализированной, медико-санитарной помощи организуются и выполняются следующие работы (услуги): при оказанию первичной доврачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по вакцинации (проведению профилактических прививок); медицинскому массажу, сестринскому делу в педиатрии; при оказании первичной специализированной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по: фтизиатрии

Юридический адрес: 650000, г. Кемерово, ул. Красноармейская, д. 123 А

Фактический адрес: 650000, г. Кемерово, ул. Красноармейская, д. 123 А

Характеристика здания

Тип строения: отдельно стоящее двухэтажное здание с подвальным этажом

Площадь: 1826,7 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»;
- 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»;
- Приказ МЗ от 21.03.2014 г. N 125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям».
- Приказ МЗ от 21.03.2003 N 109 «О совершенствовании противотуберкулезных мероприятий в РФ».
- СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза»
- СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии».
- СП 3.2.1317-03 «Профилактика энтеробиоза»
- СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»
- СП 3.1.2.3114-13 «Профилактика туберкулеза»
- СП 3.1.2952-11 «Профилактика кори, краснухи, эпидемиологического паротита»
- СП 3.1.2951-11 «Профилактика полиомиелита»
- СП 3.1.2825-10 «Профилактика вирусного гепатита А»
- СП 3.1.3112-13 «Профилактика вирусного гепатита С»
- СП 3.1.1.2341-08 «Профилактика вирусного гепатита В»
- СП 3.1.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»

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

№ п/п	Должность	Функции

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;
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; • контроль за проведением закаливающих мероприятий; • контроль за режимом организации питания в группах; • контроль за мытьём игрушек; • контроль за соблюдением максимально допустимого объема недельной нагрузки
3	Медработник	<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; • контроль организации питания; • визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением требований СанПиНа, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений; • контроль за санитарным состоянием помещений; контроль за состоянием маркировки постельного белья; Контроль за состоянием посуды на целостность и чистоту • отслеживание витаминизации блюд; • ведение учетной документации;
4	Завхоз	<ul style="list-style-type: none"> • контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории; • Контроль за состоянием: <ul style="list-style-type: none"> • - освещенности • систем теплоснабжения • систем водоснабжения • ведение учетной документации;

		<ul style="list-style-type: none"> • разработка мер по устранению выявленных нарушений; • контроль охраны окружающей среды;
--	--	---

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

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	по мере необходимости	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		
2	Контроль искусственной освещенности	Уровни света, коэффициент пульсации	По мере необходимости и при наличии жалоб – в темное время суток	Помещения для занятий, кабинеты, оборудованные персональные	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол

				ми электронным и средствами обучения, спортивный и музыкальный залы (не менее 20% 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 электронным и средствами обучения (не менее 10% помещений – по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол
			По мере необходимости 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.)	по мере необходимости	Помещения для занятий, кабинеты, помещения для занятий ПЭВМ, спортивный и музыкальный залы (не	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол

				менее 10% помещений – по 1 пробе)		
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 год	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)	по мере необходимости	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; – спальнях: постельное белье, с пола, батарей, подоконников, штор; – туалетных		

				<p>комнатах: ручки дверей, кранов, наружные поверхности горшков, стульчаков</p> <p>По 20 смывов:</p> <p>– в пищеблоке: с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; – в местах приема пищи: с посуды, клеенок, скатертей, столов</p>		
		Микробиологи ческие исследования смывов на наличие иерсиниозов		Оборудовани е, инвентарь в овощехранил ищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5–10 смывов)		
7	Исследования питьевой вод ы	Исследования по химическим и микробиологи ческим показателям	По химическим показателям – 1 раз в год, микробиологи ческим показателям –	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и	СанПиН 2.1.3684- 21, Сан ПиН 1.2.3685- 21	Протоко л

			2 раза в год	кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, догоготовочном (выборочно по 2 пробы)		
8	Исследования и контроль пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	по мере необходимости	Сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2–3 блюда исследуемого приема пищи)	СанПиН 2.3/2.4.3 590-20, ТР ТС 021/2011	Протокол
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	по мере необходимости	Рацион питания (1 проба)		
		Контроль проводимой витаминизации блюд	по мере необходимости	Третьи блюда (1 блюдо)		
9	Оценка параметров электрических, магнитных, электромагнитных полей	Напряженность электрического поля, плотность магнитного потока	по мере необходимости	Помещения для занятий и кабинеты с электронным и средствами обучения (не менее 20% помещений)	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол,

4.2. Помещения бассейна

№	Объект (вид) контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
1	Качество воды в ванне бассейна	Мутность, цветность, запах	1 раз в квартал	Ванны бассейна – бассейновая вода (не менее чем в 2 точках: поверхностный слой толщиной 0,5 – 1,0 сантиметра и на глубине 25 – 30 сантиметра в от поверхности и зеркала воды)	СП 2.1.3678-20	Протокол
2	Основные микробиологические показатели	общие колиформные бактерии, термотолерантные колиформные бактерии, колифаги и золотистый стафилококк	1 раз в квартал			
3	Паразитологические исследования	Жизнеспособные яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших, ооцисты криптоспоридий	1 раз в квартал	Вода из чаши бассейна (3 пробы)	СП 2.1.3678-20, СанПиН 3.3686-21	Протокол
4	Контроль искусственной освещенности	Уровни света, коэффициент пульсации	по мере необходимости	Все помещения (2 точки)	СП 2.1.3678-20	Протокол
5	Оценка параметров шума	Уровень звука	по мере необходимости	Все помещения (1 точка)	СП 2.1.3678-20	Протокол
6	Оценка параметров микроклимата	Температура воздуха, кратность обмена воздуха,	по мере необходимости	Все помещения (2 точки)	СП 2.1.3678-20	Протокол,

		относительная влажность воздуха				
--	--	---------------------------------	--	--	--	--

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	Старший воспитатель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Воспитатели	12	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Музыкальный руководитель	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	Младший воспитатель	6	1 раз в год	1 раз в год
8	Работники пищеблока	4	1 раз в год	1 раз в год
9	Обслуживающий персонал	6	1 раз в год	1 раз в 2 года
10	Медицинский работник	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	Химический, шум, инфразвук, световая среда, тяжесть трудового процесса	Младший воспитатель	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 24.09.2018

2	Химический, шум, инфразвук, световая среда, микроклимат, тяжесть трудового процесса	Повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 24.09.2018
3	Химический, шум, инфразвук, световая среда, микроклимат, тяжесть трудового процесса	Кухонный работник	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 24.09.2018
4	Химический, шум, инфразвук, световая среда, микроклимат, тяжесть трудового процесса	Машинист по стирки белья	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 24.09.2018
5	Химический, шум, инфразвук, световая среда, тяжесть трудового процесса	Уборщик служебных помещений	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 24.09.2018

6.2. Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	От 26.12.2016 № 16623
2	Медицинская	от 07.04.2015 № ЛО-42-01-003599

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	Завхоз
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, завхоз
	– 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 год	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	Согласно графика	Региональный оператор по обращению с ТКО, 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	Завхоз, дворник
	– обследование		2 раза в месяц	Специализированная организация, дворник, завхоз
	– уничтожение		По необходимости	
Дератизация	– профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Завхоз, дворник,
	– обследование		Ежемесячно	Специализированная организация, дворник, завхоз
	– 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	Завхоз
	– наличие, целостность и тип ламп			
Микроклимат помещений	– температура воздуха;	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (в течение дня)	Завхоз
	– кратность проветривания;			
	– влажность		Ежедневно	Кухонный

	воздуха (склад пищеблока)			рабочий, кладовщик
Шум	– наличие источников шума на территории и в помещениях	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Завхоз
	– условия работы оборудования	План технического обслуживания	По плану техобслуживания	Завхоз спецорганизация (по необходимости)
Песок в песочницах	– состояние песка	СП 2.4.3648-20	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, СанПиН 3.3686-21	Каждая партия	Завхоз
	– 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 дезинфектантами и т. д.)			

Загрязняющие воздух вещества	Контроль работы вентиляции	СП 2.4.3648- 20, ТР ТС 007/201, СанПиН 3.3686-21	Ежеквартально	Завхоз
	Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	СП 2.4.3648- 20,	Ежеквартально Завхоз
Производственный контроль (организационные мероприятия) за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП				
Приемка пищевой продукции и сырья	– качество и безопасность поступивших продуктов и продовольствен ного сырья;	СанПиН 2.3/2.4.3590- 20	Каждая партия	Кладовщик, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»
	– условия доставки продукции транспортом			
Хранение пищевой продукции и продовольствен ного сырья	– сроки и условия хранения пищевой продукции	СанПиН 2.3/2.4.3590- 20	Ежедневно	Ответственный по питанию, кладовщик
	– температура и влажность на складе		Ежедневно	Кладовщик
	– температура холодильного оборудования			
Приготовление пищевой продукции	– соблюдение технологии приготовления блюд по технологически м документам	СанПиН 2.3/2.4.3590- 20	Каждый технологическ ий цикл	Старшая медсестра
	– поточность технологически х 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	Старшая медсестра
Обработка посуды и инвентаря	– содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Старшая медсестра
	– состояние оборудования, инвентаря и посуды			Старшая медсестра, завхоз
	– обработка инвентаря для сырой и готовой продукции			Старшая медсестра

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, игровых (не менее 20% помещений)	СанПиН 1.2.3685-21	2 раза в год (сентябрь, январь)	Старшая медсестра
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Каждая партия	Старший воспитатель

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	Старшая медсестра
Улучшение здоровья детей	Оздоровление	СП 2.4.3648-20	Июнь, июль, август	Старшая медсестра
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. Кемерово	По программе мероприятий	Старшая медсестра
	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	Старшая медсестра
	Медосмотр	СП 2.4.3648-20,	Предваритель	Старшая

		СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 28.01.2021 № 29н, приказ Минздрава, Минтруда от 31.12.2020 № 988н/1420н	ный – при трудоустройстве; периодически – ежегодно	медсестра
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	Старшая медсестра

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	Старшая медсестра
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Кладовщик
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Старшая медсестра
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Старшая медсестра
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Старшая медсестра
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Старшая медсестра

Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Старшая медсестра
Личные медицинские книжки работников		

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	<ul style="list-style-type: none"> • прекращение работы пищеблока; • сокращение рабочего дня; • организация подвоза воды для технических целей; • обеспечение запаса бутилированной воды
2.	Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 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 др. – 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 оборудования	<ul style="list-style-type: none"> • прекращение работы пищеблока; • 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

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, задействованных в организации и проведении производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий
4	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 5 лет	Заведующий
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков перееаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Старшая медсестра
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Старшая медсестра

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	Завхоз, Старшая медсестра Старший воспитатель
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Старшая медсестра
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Завхоз
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 в АО г. Кемерово	Заведующий

Программу разработали:

Заведующая МАДОУ Кутаисова М.В.

Старшая медсестра Самойлова Л.В.