

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«НОВООЗЕРНОВСКИЙ ДЕТСКИЙ САД №32 «ЯКОРЕК»  
ГОРОДА ЕВПАТОРИИ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ»**

УТВЕРЖДАЮ:  
заведующий МБДОУ  
«НДС №32 «Якорек»

Е.В. Жерновская

01 июня 2022 г.

**ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**

За соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Новоозерновский детский сад №32 «Якорек» города Евпатории Республики Крым»

Пгт. Новоозерное

2022 г.

## 1. Паспорт программы

Полное и сокращенное наименование:	муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Новоозерновский детский сад № 32 «Якорек» города Евпатории Республики Крым » (МБДОУ «НДС №32 «Якорек»)
Тип объекта:	образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	1) образовательная: – дошкольное образование;
Юридический адрес:	297492, г. Евпатория, пгт. Новоозерное, ул. Героев Десантников, д. 12
Фактический адрес:	297492, г. Евпатория, пгт. Новоозерное, ул. Героев Десантников, д. 12

### Характеристика здания:

Тип строения	отдельно стоящее двухэтажное здание с подвальным этажом
Площадь	2 511,5 кв. м
Оборудование	оборудование офисное (компьютеры, моноблоки, ноутбуки, , принтеры), оборудование для проведения учебно-воспитательной деятельности; оборудование для приготовления детского питания (электрические плиты, пароконвектомат, духовой шкаф, картофелечистка, протирочная машина, электросковорода, водонагреватель, универсальный комбайн, холодильники).

### Характеристика инженерных систем

Освещение	естественное и искусственное
Система вентиляции	естественная, приточно-вытяжная
Система отопления	централизованная, от городской сети
Система водоснабжения	холодая, централизованные
Система водоотведения	подключено к городской сети водоотведения

## 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 3.3686-21 « Санитарно- эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- 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 от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;
- приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры.

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

№ п/п	Должность	Функции	Распорядительный акт о возложении функций
1	Заведующий	— общий контроль за соблюдением официально	Приказ УО №08-05/525 от

		<p>изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— организация плановых медицинских осмотров работников;</li> <li>— организация профессиональной подготовки и аттестации работников;</li> <li>— разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений;</li> </ul>	31.12.2014 г., должностная инструкция
2	Старший воспитатель	<ul style="list-style-type: none"> <li>— контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми;</li> <li>— исполнение мер по устранению выявленных нарушений;</li> </ul>	Приказ от 31.08.2020 № 80-01, должностная инструкция
3	Медицинская сестра (по согласованию)	<ul style="list-style-type: none"> <li>— контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек;</li> <li>— медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников;</li> <li>— контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников;</li> <li>— ведение учета и отчетности по производственному контролю</li> </ul>	Приказ от 31.08.2020 № 80-01
4	Специалист по административно-хозяйственной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>— контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории;</li> <li>— организация лабораторно-</li> </ul>	Приказ от 31.08.2020 № 80-01, должностная инструкция

		инструментальных исследований; — ведение учетной документации; — разработка мер по устранению выявленных нарушений; — контроль охраны окружающей среды;	
5	Ответственные по питанию	— контроль организации питания; — контроль за поставками пищевых продуктов, в том числе овощной продукции, за условиями доставки и хранения; — отслеживание витаминизации блюд; — ведение учетной документации	Приказ от 17.08.2020 № 79-02

**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.**

№ п/п	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, МУК 4.3.2756-10	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, МУК 4.3.2812-10.4.3	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производс

						твенного контроля
3	Шум	Уровни звука, звукового давления	1 раз в год и внепланово – после реконструированных систем вентиляции, ремонта оборудования	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции (по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2194-07	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
4	Аэроионный состав воздуха	Химические вещества: фенол, формальдегид, бензол	1 раз в год и внепланово при покупке новой мебели, после ремонтных работ	Помещения (1 проба)	СанПиН 1.2.3685-21, МУ 2.2.5.2810-10.2.2.5	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Аммиак, азота оксид, озон – при светокопировании; азота оксид, водород селенистый, стирол,	1 раз в год	Помещения оргтехники и кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба)		
5	Песок в детских песочницах	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химический контроль	2 раза в год	2–4 пробы из песочниц	СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 3.2.3215-14	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
6	Контроль санитарного фона и пищевой продукции	Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологические	1 раз в год	Игровые уголки – 10 проб (с игрушек, мебели, ковров и дорожек; в спальнях: с постельного белья, с пола,	СанПиН 3.2.3215-14	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных

		исследования)		<p>батарей, подоконников, жалюзи ; в туалетных комнатах: с ручек дверей, кранов, наружных поверхностей горшков, стульчаков)</p> <p>Пищеблок – 5–10 смывов (с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; с групповых столов, стульчиков, подносов, посуды)</p>		методов производственного контроля
		Смывы иерсинии	2 раза в год – перед доставкой овощей и через 2–3 недели после доставки	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5–10 смывов)	СП 3.1.7.2615-10, МУ 3.1.1.2438-09	
7	Исследования питьевой воды	Микробиологические исследования	2 раза в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (2 пробы)	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
8	Исследования пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие	2 раза в год	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ТР ТС 021/2011	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

	требованиям санитарного законодательства		блюда (2–3 блюда исследуемого приема пищи)		ных методов производственного контроля
	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	2 раза в год	Рацион питания (2 пробы)		
	Контроль проводимой витаминизации и блюд	2 раза в год	Третьи блюда (1 проба)		

**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	Завхоз	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Шеф-повар	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Старший воспитатель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Воспитатели	13	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Музыкальный работник	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Инструктор по физической культуре	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	Педагог психолог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
9.	Тьютор	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
10.	Секретарь руководителя	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
11.	Специалист по охране труда	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
12.	Специалист по закупкам	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
13.	Помощник воспитателя	9	1 раз в год	1 раз в год
14.	Работники пищеблока	3	1 раз в год	1 раз в год
15.	Медицинская сестра, диетсестра	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
16.	Кладовщик	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
17.	Машинист по стирке и ремонту спецодежды	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
18.	Рабочий по комплексному обслуживанию здания	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
19.	Уборщик служебных помещений	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
20.	Сторож	3	1 раз в год	1 раз в 2 года
21.	Дворник	2	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.	Моющие синтетические средства	Машинист по стирке и ремонту спецодежды, помощник воспитателя, уборщик служебных помещений, кухонный рабочий	Отчет о проведении СОУТ от 12.11.2019 г.
2.	Хлорные соединения (хлорсодержащие)	Медицинская сестра	Отчет о проведении СОУТ от 12.11.2019 г.
3.	Тепловое излучение	Шеф-повар, повар	Отчет о проведении СОУТ от 12.11.2019 г.

6.2. Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	Лицензия от 27.12.2018 г. №1453

**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
<b>Контроль содержания помещений, оборудования и территории</b>				
Санитарное состояние территории	Кратность и качество уборки	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (утром и вечером)	Специалист по АХД
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)	Медицинская сестра, специалист по АХД
	– генеральной уборки		Ежемесячно, до конца 2021 года – еженедельно	
Обращение с	Вывоз	Федеральные	1 раз в 3 месяца	Спецорганизация, у

медицинскими отходами	медицинских отходов	законы от 21.11.2011 № 323-ФЗ, от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21		которой есть лицензия на вывоз медицинских отходов класса «Д»
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21 СанПиН 3.3686-21	2 раза в неделю	ГУП РК «Крымэкоресурсы», специалист по АХД
	Очистка хозяйственной площадки		2 раза в неделю	Дворник
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Медицинская сестра
Дезинсекция	– профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Специалист по АХД, рабочий по обслуживанию здания
	– обследование		2 раза в месяц	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Крым»
	– уничтожение		По необходимости	
Дератизация	– профилактика	СП 3.3686-21	Ежедневно	Специалист по АХД, рабочий по обслуживанию здания
	– обследование		Ежемесячно	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Крым»
	– 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	Специалист по АХД
	– наличие, целостность и тип ламп			
Микроклимат помещений	– температура воздуха;	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (в течение дня)	Специалист по АХД
	– кратность проветривания;			

	– влажность воздуха (склад пищеблока)		Ежедневно	Кухонный рабочий, кладовщик
Шум	– наличие источников шума на территории и в помещениях	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Специалист по АХД
	– 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
	– 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	Кладовщик
	– 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.)			
Внутренняя отделка помещений (стен,	Состояние отделки	План-график технического	Ежеквартально	Специалист по АХД

полов,в групповых помещениях, санузлах)		обслуживания		Рабочий по обслуживанию здания
<b>Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления</b>				
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	– качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья; – условия доставки продукции транспортом; – ...	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия	Кладовщик
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	– сроки и условия хранения пищевой продукции	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Медицинская сестра, 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
	– точность технологических процессов			
	– температура готовности блюд;		Каждая партия	Повар
Готовые блюда	– суточная проба	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно от каждой партии	Повар
	– дата и время реализации готовых блюд; – органолептическая оценка		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	Медицинская сестра
	– состояние оборудования, инвентаря и посуды			Медицинская сестра, специалист по АХД
	– обработка инвентаря для сырой и готовой продукции			Кухонный работник

### Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности

Мебель и оборудование	Оценка соответствия мебели росту-возрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.3648-20	2 раза в год, сентябрь, май	Медицинская сестра
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20	Каждая партия	Специалист по АХД
Показатели образовательного процесса	Режим дня групп, учебные занятия	СП 2.4.3648-20	1 раз в неделю	Старший воспитатель

### Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников

Здоровье	Утренний прием детей, термометрия	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Воспитатели, медицинская сестра
	Вакцинация	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	Медицинская сестра
	Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686-21	1 раз в месяц	Медицинская сестра
Профилактика заболеваний	Оздоровление	СП 2.4.3648-20	Июнь, июль, август	Медицинская сестра
	Проведение ограничительных мероприятий при карантине	Программа мероприятий	При решении Роспотребнадзора	Медицинская сестра

Работа по формированию здорового образа жизни с персоналом и детьми, организация дней Здоровья, физкультурных досугов, соревнований, спортивных праздников и т.д.	Оздоровление	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Инструктор по физической культуре, воспитатели, медицинская сестра
<b>Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников</b>				
Состояние здоровья работников пищеблока	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	Медицинская сестра
Гигиеническая подготовка работников	Обучение и аттестация работников пищеблока	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежегодно	Медицинская сестра
	Обучение и аттестация работников (кроме работников пищеблока)		1 раз в 2 года	

**8. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.**

<b>Наименование форм учета и отчетности</b>	<b>Периодичность заполнения</b>	<b>Ответственное лицо</b>
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Кладовщик
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медицинская сестра
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Кладовщик
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза	Ответственный по

	каждые 3 часа	питанию
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медицинская сестра
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Специалист по АХД
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медицинская сестра
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Медицинская сестра
Личные медицинские книжки работников		
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Специалист по АХД,
Журнал визуального производственного контроля	По факту	Специалист по АХД, старший воспитатель
Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний	По факту	Специалист по АХД

**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"> <li>• прекращение работы пищеблока;</li> <li>• сокращение рабочего дня;</li> <li>• организация подвоза воды для технических целей;</li> <li>• обеспечение запаса бутилированной минеральной воды</li> </ul>
2.	Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств;</li> <li>• проветривание;</li> <li>• наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими;</li> <li>• реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети</li> </ul>
3.	Возникновение	<ul style="list-style-type: none"> <li>• введение карантина;</li> </ul>

	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"> <li>реализация мероприятий по профилактике заболеваний</li> </ul>
4.	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	<ul style="list-style-type: none"> <li>приостановление деятельности до ликвидации аварии;</li> <li>вызов специализированных служб</li> </ul>
5.	Неисправная работа холодильного оборудования	<ul style="list-style-type: none"> <li>прекращение работы пищеблока;</li> <li>сокращение рабочего дня;</li> <li>использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов</li> </ul>
6.	Пожар	<ul style="list-style-type: none"> <li>вызов пожарной службы;</li> <li>эвакуация;</li> <li>приостановление деятельности</li> </ul>

**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	По необходимости	Заведующий
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	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	Медицинская сестра
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков	При приеме на работу и по необходимости	Медицинская сестра

	переаттестации		
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Медицинская сестра
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	Специалист по АХД
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Медицинская сестра
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Специалист по АХД
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 Управления образования, Роспотребнадзора	Заведующий

#### **информирование соответствующих организаций:**

1. Аварийные ситуации на водопроводных сетях – 4 – 62- 01;
2. Авария канализационной системы – 4 - 62 - 01;
3. Отключение электросетей – 4 – 62 - 01;
4. Инфекционные заболевания – 3 - 03 -16;
5. Случаи отравления, в том числе, связанном с употреблением приготовленных блюд 3 - 03 - 16;

При возникновении аварийных ситуаций следует немедленно информировать ТО ТУ Роспотребнадзор по телефону 3 – 03- 16 .

#### **11. Прогноз ожидаемых результатов и оценка эффективности реализации Программы**

- формирование культуры и навыков здорового питания воспитанников;
- обеспечение детей оптимальным питанием высокого качества, адекватным возрастным и физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;

- улучшение состояния здоровья детей по показателям заболеваний, зависящих от качества потребляемой пищи;
- создание системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и производимой продукции

**Реализация Программы откроет перспективы** для решения вопросов, связанных с сохранением и укреплением здоровья детей, снижением риска возникновения заболеваний.