|  |  |
| --- | --- |
| аня.jpeg |  |

**1.Паспорт программы**

**Характеристика объекта**

Полное и сокращенное *Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное*

наименование: *учреждение «Детский сад № 23 «Незабудка» (МБДОУ «Детский сад № 23 «Незабудка»)*

Тип объекта: *образовательная организация*

Виды деятельности*, 1) образовательная*:

которые осуществляет *дошкольное образование* ;

образовательная организация

Юридический адрес: *346398 Ростовская обл. Красносулинский район, х.Божковка*

*ул. Советская, 23*

Фактический адрес*: 346398 Ростовская обл. Красносулинский район, х.Божковка,*

*ул. Советская ,23*

**Характеристика здания**

Тип строения: *отдельно стоящее одноэтажное здание*

Площадь: *479,4 кв.м*

Оборудование: *оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер), оборудование*

*для проверки учебной деятельности*

**Характеристика инженерных систем**

Освещение *естественное и искусственное*

Система вентиляции *естественная*

Система отопления *от котельной МБОУ Божковская СОШ*

Система водоснабжения *холодная вода из скважины*

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | | | | | |
|  | | | | | |
|  | | | | | |
|  | | | | | |
|  | | | | | |
|  | | | | | |
|  |  |  |  | | |
|  | | | | | |
|  | | | | | |
|  |  |  |  | | |
|  |  |  | |  |  | |

1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 г. № 18 «О введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01».

2. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, вводе в эксплуатацию новых помещений, реконструкции старых, других существенных изменениях деятельности юридического лица.

3. Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:

* начальное общее, основное общее и среднее общее образование;
* дополнительное образование детей;
* организация питания детей.

**Раздел 1. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:**

* Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
* Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
* ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» - статья 22. Требования к организации и проведению производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, материалов и изделий;
* ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» - статья 10.Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации;
* СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
* СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п.2.1.;
* СанПиН 1.2.3685-21. Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания
* СП 1.1.1058-01. 1.1 Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила;
* ГОСТ Р 56671-2015 «Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП»;
* ГОСТ Р ИСО 22000-2019. «Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»;
* ГОСТ Р 56237-2014 (ИСО 5667-5:2006). Национальный стандарт Российской Федерации. Вода питьевая. Отбор проб на станциях водоподготовки и в трубопроводных распределительных системах;
* Р 2.2.2006-05. 2.2. Гигиена труда. Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда;
* СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;
* СП 60.13330.2016. Свод правил. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. Актуализированная редакция СНиП 41-01-2003;
* МУ № 4425-87 «Санитарно-гигиенический контроль систем вентиляции производственных помещений»;
* МУ 2.2.4.706-98/МУ ОТ РМ 01-98. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Оценкаосвещения рабочих мест. Методические указания;
* НРБ-99/2009. СанПиН 2.6.1.2523-09. Нормы радиационной безопасности. Санитарные правила и нормативы;
* МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»;
* МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;
* МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания в общеобразовательных организациях»;
* Приказ Министерства здравоохранения РФ 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 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;*  *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*    *11.01.2021 № 24* |
| 2 | *Ответственный*  *по*  *питанию (повар)* |         | *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;*  *контроль организации питания;* *отслеживании витаминизации блюд;*  *ведение учетной документации;* | *Приказ от*    *11.01.2021 № 25* |
| ** ** |
| **** |

1. **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**  **результ атов** |
| 1 | Микроклимат | Температура воздуха | *2 раза в год*  *–*    *в теплый и*    *холодный*    *периоды* | *Помещения и рабочие места (по 1 точке)* | [*СП 2.4.3648-*](https://vip.1obraz.ru/#/document/97/485031/)  [*20,*](https://vip.1obraz.ru/#/document/97/485031/)    [*СанПиН*](https://vip.1obraz.ru/#/document/97/4/)    [*2.2.4.54*](https://vip.1obraz.ru/#/document/97/4/)    [*8-96,*](https://vip.1obraz.ru/#/document/97/4/) [*МУК*](https://vip.1obraz.ru/#/document/97/105824/)  [*4.3.2756-10*](https://vip.1obraz.ru/#/document/97/105824/) | *Протокол* |
| Кратность    обмена    воздуха |
| Относительная влажность воздуха |
| 2 | Освещенност  ь | Уровни света,    коэффициент пульсации | *1 раз в год и при наличии жалоб – в темное*  *время*    *суток* | *Рабочие места (по 1 точке)* | [*СП*](https://vip.1obraz.ru/#/document/97/403902/)  [*52.13330.201*](https://vip.1obraz.ru/#/document/97/403902/)  [*6,*](https://vip.1obraz.ru/#/document/97/403902/)    [*СанПиН*](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/901859404/)  [*2.2.1/2.1.1.12*](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/901859404/)  [*7*](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/901859404/)    [*803,*](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/901859404/) [*МУК 4.3*](https://vip.1obraz.ru/#/document/97/61914/)  [*.2812-10.4.3*](https://vip.1obraz.ru/#/document/97/61914/) | *Протокол* |
| 3 | Шум | Уровни звука,    звукового    давления | *1 раз в год и*    *внепланово – после*    *реконструир уемых*  *систем*    *вентиляции,*  *ремонта*    *оборудовани*  *я* | *Помещения, где есть технологич*  *еское*    *оборудовани*  *е, системы*    *вентиляции (по 1 точке)* | [*СН*](https://vip.1obraz.ru/#/document/97/13269/)  [*2.2.4/2.1.8.56 2-*](https://vip.1obraz.ru/#/document/97/13269/)    [*96,*](https://vip.1obraz.ru/#/document/97/13269/) *ГОСТ*  *23337-2014* | *Протокол* |
| 4 | Аэроионный    состав    воздуха | *Химические вещества:*    *фенол, формальдегид, бензол* | *1 раз год*    *и внепланово*  *при закупке* | *Помещения*  *(1 проба)* | [*МУ*](https://vip.1obraz.ru/#/document/97/86932/)  [*2.2.5.2810-*](https://vip.1obraz.ru/#/document/97/86932/)  [*10.2.2.5*](https://vip.1obraz.ru/#/document/97/86932/) | *Протокол* |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | *новой*  *мебели,*    *после*    *ремонтных работ* |  |  |  |
| *Аммиак, азота оксид, озон – при светокопировании;* *азота оксид, водород*    *селенистый, стирол, озон, эпиххлоргидрин – при электрограии* | *1 раз в год* | *Помещения*  *с*  *оргтехнико й*    *,*    *принудител ьной*    *вентиляцие*  *й (1 проба)* | [*МУ*](https://vip.1obraz.ru/#/document/97/86932/)  [*2.2.5.2810-*](https://vip.1obraz.ru/#/document/97/86932/)  [*10. 2.2.5*](https://vip.1obraz.ru/#/document/97/86932/) | *Протокол* |
| 5 | Песок на    игровых    площадках | *Паразитологические*    *исследования, микробиологический и*    *санитарно- химический*    *контроль* | *1 раз в*    *квартал* | *2–4 пробы из песочниц* | [*СанПиН 3.2.3215-14*](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/420233490/) | *Протокол* |
| 6 | Контроль санитарного фона | Смывы на санитарнопоказательную    микрофлору (БГКП, паразитологические исследования) | *1 раз в*    *год* | Игровые уголки – *10*  *проб*    (с игрушек, мебели, ковров и дорожек; в  спальнях: с    постельного белья, с пола, батарей,  подоконнико в,    штор; в  туалетных    комнатах: с ручек дверей, кранов, | [СанПиН 3.2.3215-14](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/420233490/) | Протокол |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  | наружных    поверхносте  й горшков,    стульчаков) |  |  |
| Пищеблок – 5-10 смывов  (с  разделочных  столов и    досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; в столовых: с посуды, клеенок, скатертей, столов) |
| Смывы иерсинии | *2 раза в год*  *–*    *перед*    *доставкой овощей и*  *через 2–3*    *недели после*    *доставки* | Оборудован  ие, инвентарь в овощехрани лищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей  *(5 - 10*  *смывов)* | [СП](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/902215412/)  [3.1.7.2615-](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/902215412/)  [10,](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/902215412/) [МУ](https://vip.1obraz.ru/#/document/97/105831/)  [3.1.1.2438-](https://vip.1obraz.ru/#/document/97/105831/)  [09](https://vip.1obraz.ru/#/document/97/105831/) | Протокол |
| 7 | Качество  питьевой    воды | Микробиологические исс ледования | *4 раза в год и*    *внепланово*  *после*    *ремонта*    *систем*    *водоснабжен*  *ия* | Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочно м *(2 пробы*) | [СанПиН](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/901798042/)  [2.1.4.107401](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/901798042/) | Протокол |
| 8 | Санитарно-    бактериологи ческое исследование    пищевой    продукции | Микробиологические исследования проб готовых блюд | *2 раза в год* | Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные,  овощные  блюда *(2 - 3 блюда исследуемог о приема пищи)* | [СанПиН](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/)  [2.3/2.4.359020](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/) | Протокол |
| Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре | *1 раз в год* | *Рацион питания (2 пробы)* |
| Контроль проводимой витаминизации блюд | *2 раза в год* | Третьи блюда *(1 проба)* |
|  | *<…>* |  |  |  |  |  |

1. **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* | *Воспитатели* | *3* | *1 раз в год* | *1 раз в 2 года* |
| *7* | *Младший воспитатель* | *2* | *1 раз в год* | *1 раз в год* |
| *9* | *Обслуживающий персонал* | *4* | *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. Деятельность:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№**    **п/п** | **Деятельность** | **Документ** |
| *1* | *Образовательная* | *от 15.10.2015 № 0003584* |
|  |  |  |
|  |  |  |

**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** | **Основание** | **Срок** | **Ответственный** |
| ***Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории*** | | | |
| *Уборка территории* | [*СП 2.4.364820*](https://vip.1obraz.ru/#/document/97/485031/) | *Ежедневно:*    *утром и*    *вечером* | *Дворник* |
| *Освещенность территории* | [*СП 2.4.364820*](https://vip.1obraz.ru/#/document/97/485031/) | *Еженедельно* | *Дворник* |
| *Температура воздуха и кратность*    *проветривания* | [*СП 2.4.3648-*](https://vip.1obraz.ru/#/document/97/485031/)  [*20,*](https://vip.1obraz.ru/#/document/97/485031/)  *график*  *проветривани*  *й* | *Постоянно* | *Младший воспитатель* |
| *Состояние отделки стен, полов в*    *помещениях, коридорах, санузлах* | *План-график*    *технического*    *обслуживания* | *Ежеквартально* | *Рабочий по*    *обслуживанию*    *здания* |
| *Состояние осветительных приборов* | [*СП 2.4.364820*](https://vip.1obraz.ru/#/document/97/485031/) | *Ежемесячно* | *Рабочий по*    *обслуживанию*    *здания* |
| *Кратность и качество уборки помещений* | [*СП 2.4.3648-*](https://vip.1obraz.ru/#/document/97/485031/)  [*20,*](https://vip.1obraz.ru/#/document/97/485031/) [*СанПиН*](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/)  [*2.3/2.4.359020*](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/) | *Еженедельно* | *Младший воспитатель, коридорная* |
| *Состояние оборудования*    *пищеблока, инвентаря, посуды* | [*СП 2.4.3648-*](https://vip.1obraz.ru/#/document/97/485031/)  [*20,*](https://vip.1obraz.ru/#/document/97/485031/) [*СанПиН*](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/)  [*2.3/2.4.359020*](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/) | *Ежемесячно* | *Повар* |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *Содержание действующих веществ дезинфицирующ их средств* | [*СанПиН*](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/)  [*2.3/2.4.359020*](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/) | *Ежедневно* | *Заведующий* |
| *<…>* |  |  |  |
| ***Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления*** | | | |
| *Закупка и приемка пищевой продукции и сырья:*   * *качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья;* * *условия доставки продукции транспортом;*   *–*  *...* | [*СанПиН*](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/)  [*2.3/2.4.359020*](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/) | *Каждая партия* | *Ответственный по питанию* |
| *Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья;*  *– сроки и условия хранения пищевой продукции;* | [*СанПиН*](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/)  [*2.3/2.4.359020*](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/) | *Ежедневно* | *Повар* |
| *– время смены кипяченной воды;* | *Каждые три часа* | *Повар* |
| *– температура и влажность на складе;* | *Ежедневно* | *Повар* |
| * *температура холодильного оборудования;* * *...* |
| *Приготовление пищевой продукции:*  *– соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам;* | [*СанПиН*](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/)  [*2.3/2.4.359020*](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/) | *Каждый технологический цикл* | *Повар* |
| *– поточность технологических*  *процессов;* | *Повар* |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| * *температура готовности блюд;* * *...* |  | *Каждая партия* |  |
| *Готовые блюда:*  *– суточная проба;* | [*СанПиН*](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/)  [*2.3/2.4.359020*](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/) | *Ежедневно от каждой партии* | *Повар* |
| * *дата и время реализации готовых блюд;* * *...* | *Каждая партия* | *Повар* |
| *Обработка посуды и инвентаря:*  *– содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах;* | [*СанПиН*](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/)  [*2.3/2.4.359020*](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/) | *Ежедневно* | *Повар* |
| * *обработка инвентаря для сырой готовой продукции;* * *...* | *Повар* |
| *<…>* |  |  |  |
| ***Контроль обеспечения условий образовательно-воспитательной деятельности*** | | | |
| *Гигиеническая оценка соответствия мебели росто-возрастным особенностям детей и ее расстановка* | [*СП 2.4.364820*](https://vip.1obraz.ru/#/document/97/485031/) | *2 раз в год, сентябрь, май* | *Воспитатели групп* |
| *Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями* | [*СП 2.4.364820*](https://vip.1obraz.ru/#/document/97/485031/) | *Постоянно* | *Воспитатели групп* |
| *Соблюдение*  *использования*    *технических средств обучения* | [*СП 2.4.364820*](https://vip.1obraz.ru/#/document/97/485031/) | *Постоянно* | *Воспитатели групп* |
| *Продолжительность прогулок* | [*СП 2.4.364820*](https://vip.1obraz.ru/#/document/97/485031/) | *Постоянно* | *Воспитатели групп* |
| *Режим дня и занятий* | [*СП 2.4.364820*](https://vip.1obraz.ru/#/document/97/485031/) | *1 раз в неделю и*    *при составлении*    *расписания занятий* | *Воспитатели групп* |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *<…>* |  |  |  |
| ***Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников*** | | | |
| *Проведение и контроль эффективности закаливающих процедур* | [*СП 2.4.3648-*](https://vip.1obraz.ru/#/document/97/485031/)  [*20*](https://vip.1obraz.ru/#/document/97/485031/) | *Постоянно* | *Воспитатели* |
| *Контроль за утренним приемом*    *детей* | [*СП 2.4.364820*](https://vip.1obraz.ru/#/document/97/485031/) | *Ежедневно* | *Воспитатели* |
| *Вакцинация* | [*Федеральный*](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/901717430/XA00M922N3/)    [*закон от*](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/901717430/XA00M922N3/)  [*17.09.1998 № 157-ФЗ*](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/901717430/XA00M922N3/) | *В соответствии*    *с национальным*  *календарем*    *профилактическ их прививок* | *Медработник* |
| *Осмотр воспитанников на педикулез* | [*СП 2.4.364820,*](https://vip.1obraz.ru/#/document/97/485031/)[*СанПиН*](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/420233490/)  [*3.2.3215-14*](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/420233490/) | *1 раз в месяц* | *Медработник* |
| *Организация и проведение*    *санитарно-*  *противоэпидемиологическ*  *их*    *мероприятий при карантине* | *Программа*    *мероприятий* | *По необходимости* | *Медработник* |
| *Плановые осмотры* | [*СП 2.4.364820*](https://vip.1obraz.ru/#/document/97/485031/) | *По графику* | *Медработник* |
| *<…>* |  |  |  |
| ***Контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников*** | | | |
| *Состояние работников (количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов)* | [*СанПиН*](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/)  [*2.3/2.4.359020*](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/) | *Ежедневно* | *Заведующий* |
| *<…>* |  |  |  |
| ***Контроль охраны окружающей среды*** | | | |
| *Санитарное состояние хозяйственной зоны: своевременная очистка контейнеров,*  *хозяйственной площадки, вывоз ТКО* | [*Федеральный*](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/901711591/)    [*закон от*](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/901711591/)  [*24.06.1998 № 89-ФЗ*](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/901711591/) | *3 раза в неделю* | *Дворник* |
| *Вывоз ртутьсодержащих* | *1 раз в три* | *Специализированная* |
| *ламп и медицинских отходов* |  | *месяца* | *организация,*    *у которой есть*    *лицензия* |
| *Дезинфекция* | [*СП 3.5.137803*](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/901865877/XA00LTK2M0/) | *По необходимости* | *Младший воспитатель* |
| *Дезинсекция* | [*СанПиН*](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/456088413/)    [*3.5.2.3472-17*](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/456088413/) | *Ежедневно.* *Истребительны е*    *мероприятия*    *– не реже 2*    *раз в месяц* | *Специалист по техническому*    *обслуживанию, специализирован ная организация* |
| *Дератизация* | [*СП 3.5.3.322314*](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/420223924/) | *Ежедневно.* *Истребительны е*    *мероприятия*    *– не реже 1 раза в 2 месяца* | *Специалист*  *по техническому*    *обслуживанию, специализирован ная организация* |

**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](https://vip.1obraz.ru/#/document/118/29770/)    [холодильном оборудовании](https://vip.1obraz.ru/#/document/118/29770/) | Ежедневно | *Повар* |
| [Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях](https://vip.1obraz.ru/#/document/118/81026/) | Ежедневно | *Повар* |
| [Гигиенический журнал (сотрудники)](https://vip.1obraz.ru/#/document/118/29768/) | Ежедневно перед началом рабочей смены работников | *Повар* |
| [Ведомость контроля за рационом питания](https://vip.1obraz.ru/#/document/118/29775/) | Ежедневно | *Повар* |
| [График смены кипяченой воды](https://vip.1obraz.ru/#/document/118/81021/) | Не реже 1 раза каждые 3 часа | *Повар* |
| [Журнал учета инфекционных заболеваний детей](https://vip.1obraz.ru/#/document/118/29791/) | По факту | *Повар* |
| Журнал аварийных ситуаций | По факту | *Повар* |
| [Журнал осмотра воспитанников на](https://vip.1obraz.ru/#/document/118/66947/)    [педикулез](https://vip.1obraz.ru/#/document/118/66947/) | Ежемесячно | *Медработник* |
| Ведомость контроля своевременности    прохождения медосмотров и гигиенического    обучения | По факту | *Заведующий* |
| Личные медицинские книжки работников |
| Журнал визуального производственного    контроля санитарно-технического состояния    и санитарного содержания помещений,    оборудования, оснащения | Ежедневно | *Работник по*    *техническому*    *обслуживанию* |
| [Журнал учета](https://vip.1obraz.ru/#/document/118/29744/) и протоколы лабораторных испытаний | По факту |  |

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№п/п** | **Ситуация** |  | **Действия** |
| 1. | Плановое прекращение    подачи водопроводной    воды более 3 часов |     | *прекращение работы пищеблока;* *сокращение рабочего дня;*  *организация подвоза воды для технических целей;* *обеспечение запаса бутилированной минеральной воды* |
| 2. | Возникновение    заболеваний: педикулез и    др. – 5 и более случаев |       | *ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств;* *проветривание;*  *наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими;*  *реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети* |
| 3. | Возникновение эпидемии сальмонеллез, вирусный гепатит В, С – 3 случая и более; ветряная оспа, грипп и др. – 5 и более случаев |   | *введение карантина;*  *реализация мероприятий по профилактике заболеваний* |
| 4. | Авария на сетях  водопровода,    канализации, отопления,    электроэнергии |  | *приостановление деятельности до ликвидации аварии;*  *вызов специализированных служб* |
|  |
| 5. | Неисправная работа    холодильного    оборудования |    | *прекращение работы пищеблока;* *сокращение рабочего дня;*  *использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов* |
| 6. | Пожар |   | *вызов пожарной службы;* *эвакуация;* |
|  |  |  | *приостановление деятельности* |
|  |  |  |  |

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***№***    ***п/***    ***п*** | ***Мероприятие*** | ***Срок*** | ***Ответственный*** |
| 1 | Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля | *При создании 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 переаттестации | *При приеме на работу и по необходимости* | *Заведующий* |
| 6 | Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке | *По графику* | *Заведующий* |
| 7 | Формирование на объекте инструктивно- | *Постоянно* | *Заведующий* |
|  | 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) |  |  |

