

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
«НОВОВАСЮГАНСКИЙ ДЕТСКИЙ САД №23»**

(МБДОУ «Нововасюганский д/с №23»)



**ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**  
за соблюдением санитарных правил и выполнением  
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий  
при осуществлении образовательной деятельности в  
Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении  
«Нововасюганский детский сад №23»

с.Новый Васюган  
2025 г

## **1. Паспорт программы**

### **Характеристика объекта**

Полное и сокращенное наименование:	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Нововасюганский детский сад №23» (МБДОУ «Нововасюганский д/с № 23»)
Тип объекта:	образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	1) образовательная: <ul style="list-style-type: none"><li>• дошкольное образование;</li></ul> 2) медицинская деятельность осуществляется по соглашению о сотрудничестве между МБДОУ и «Каргасокской РБ» от 27.12.2012г.: <ul style="list-style-type: none"><li>• по оказанию первичной доврачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по лечебному делу, гигиеническому воспитанию, лечебной физкультуре, сестринскому делу в педиатрии;</li><li>• оказанию первичной врачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по педиатрии, вакцинации (проведению профилактических прививок);</li></ul>
Юридический адрес:	636740, Томская область, Каргасокский район, с.Новый Васюган, переулок Геологический,6
Фактический адрес:	636740, Томская область, Каргасокский район, с.Новый Васюган, переулок Геологический,6; , переулок Геологический,6/1; , переулок Геологический,6/2; , переулок Геологический,6/3;

### **Характеристика здания**

Тип строения	отдельно стоящие 4 одноэтажные здания
Площадь	1250,1 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
Система водоснабжения	холодая, централизованное
Система канализации	местная

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

- 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, предназначеннной 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	- контроль за наличием действующих санитарных правил, их изменений и дополнений, а также мероприятия по их внедрению; - контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляющейся деятельностью; - организация плановых медицинских осмотров работников; - организация профессиональной подготовки и аттестации работников; - разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений.	Приказ от 01.09.2025 г № 113
2	Воспитатель	- контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и	Приказ от 01.09.2025 г

		оборудованию в помещениях для работы с детьми; – исполнение мер по устранению выявленных нарушений.	№ 113
3	Заведующий по хозяйству	<ul style="list-style-type: none"> <li>– контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории;</li> <li>– организация лабораторно-инструментальных исследований;</li> <li>– ведение учетной документации;</li> <li>– разработка мер по устранению выявленных нарушений;</li> <li>– контроль охраны окружающей среды;</li> <li>- контроль за организацией питания детей,</li> <li>- контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы;</li> <li>- контроль за своевременным внесением изменений в Программу производственного контроля;</li> <li>- ведение отчетной документации;</li> <li>- наличие нормативной документации, пополнение вновь вышедшей, ознакомление с нормативной документацией, действующей в отношении объекта</li> <li>- контроль качества и безопасности входящего сырья и пищевых продуктов;</li> <li>- контроль сроков годности сырья и пищевых продуктов;</li> <li>- контроль санитарного состояния и температурно-влажностного режима хранения сырья.</li> </ul>	Приказ от 01.09.2025 г № 113
4	Медицинский работник	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контроль за своевременностью прохождения сотрудниками медицинских и флюорографических осмотров;</li> <li>- контроль за вакцинацией сотрудников</li> <li>- против инфекционных заболеваний ( наличие сертификатов профилактических прививок);</li> <li>- контроль своевременного прохождения сотрудниками гигиенического обучения;</li> <li>- наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;</li> <li>- организация санитарно-гигиенической работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций;</li> <li>- ежедневный осмотр сотрудников пищеблока на наличие катаральных явлений и гнойничковых заболеваний с обязательной записью в журнале;</li> <li>- наличие термоконтейнера и хладоэлементов в медицинском кабинете;</li> <li>- учет работы бактерицидных ламп и их своевременная замена</li> </ul>	Приказ от 01.09.2025 г № 113

**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**

1	Микроклимат	Температура воздуха, кратность обмена воздуха, относительная влажность воздуха	2 раза в год – в теплый и холодный периоды	Помещения для занятий, кабинеты, спортивный зал (не менее 10% помещений – по 1 точке) Рабочие места, в том числе в производственных помещениях пищеблока (по 2 точки)	СП 2.2.3670-20, СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.3.6.0233-21, МР 2.4.0242-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент	1 раз в год и при наличии жалоб	Помещения для занятий,	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал

		пульсации	– в темное время суток	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)	, MP 2.3.6.0233-21, MP 2.4.0242-21	инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
3	Шум	Уровни звука, звукового давления	1 раз в 2 года	Помещения для занятий и кабинеты с электронными средствами обучения (не менее 10% помещений – по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21, MP 2.4.0242-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
			1 раз в год и внепланово – после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции (по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21, MP 2.3.6.0233-21	
4	Воздушная среда помещений	Содержание вредных веществ (фенол, формальдегид, бензол и т.п.)	После ремонтных работ, установки новой мебели	Помещения для занятий, кабинеты, помещения для занятий ПЭВМ, спортивный и музыкальный залы (не менее 10% помещений – по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21, MP 2.4.0242-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
			1 раз в год	Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба)	СанПиН 1.2.3685-21	
5	Песок	Паразитологические исследования (жизнеспособные яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших, ооцисты	1 раз в квартал	Детские песочницы (2–4 пробы по 200 грамм каждой)	СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 3.3686-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

		криптоспоридий), микробиологический и санитарно-химический контроль				
6	Контроль санитарного фона	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	1 раз в год	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала (10 смывов)	СанПиН 3.3686-21, МР 2.3.6.0233-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Паразитологические исследования		По 10 смывов: – в игровых уголках: с игрушек, мебели, ковров и дорожек; – спальнях: постельное белье, с пола, батарей, подоконников, штор; – туалетных комнатах: ручки дверей, кранов, наружные поверхности горшков, стульчиков По 20 смывов: – в пищеблоке: с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; – в местах приема пищи: с посуды, kleenok, скатертьей, столов		
		Микробиологические исследования смывов на наличие иерсиниозов		Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5–10 смывов)		
7	Питьевая вода	Исследования по химическим и микробиологическим показателям	По химическим показателям – 1 раз в год, с – 2 раза в год	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных	СанПиН 2.1.3684-21, СанПиН 1.2.3685-21, МР	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных

				столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно по 2 пробы)	2.3.6.0233-21	методов производственного контроля
8	Пищевая продукция	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, МР 2.3.6.0233-21	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)		
		Контроль проводимой витаминизации блюд	2 раза в год	Третий блюда (1 блюдо)		
9	Электрические, магнитные, электромагнитные поля	Напряженность электрического поля, плотность магнитного потока	1 раз в год	Помещения для занятий и кабинеты с электронными средствами обучения (не менее 20% помещений)	СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.4.0242-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

**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	Воспитатели и специалисты	10	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Младший воспитатель	4	1 раз в год	1 раз в год
4	Работники пищеблока	3	1 раз в год	1 раз в год
5	Обслуживающий персонал	6	1 раз в год	-

**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	Тепловое излучение	Повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 31.08.2018 г.


6.2. Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	Лицензия от 19.05.2016 № 1791
2	Медицинская	-

**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)	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 (в течение дня)	Заведующий хозяйством
	– генеральной уборки		Ежемесячно, до 31.12. 2021 года – еженедельно	
Обращение с ртутьсодержащими лампами и медицинскими отходами	Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов	СанПиН 2.1.3684-21	1 раз в квартал	Спецорганизация, у которой есть лицензия на вывоз медицинских отходов класса «Д», а также на вывоз отходов 1-го класса опасности
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	СанПиН 2.1.3684-21	При температуре плюс 4 °C и ниже – 1 раз в 3 дня. При температуре плюс 5 °C и выше – ежедневно	ИП «Сычева Л.В.», Заведующий хозяйством
	Очистка хозяйственной площадки		При температуре плюс 4 °C и ниже – 1 раз в 20 дней. При температуре плюс 5 °C и выше – 1 раз в 5 дней	Дворник
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Заведующий хозяйством Младший воспитатель
Дезинсекция	– профилактика	СанПиН 1.2.3685-21	Ежедневно	Заведующий хозяйством, рабочий

				по обслуживанию здания
	– обследование		2 раза в месяц	
	– уничтожение		По необходимости	Специализированная организация
Дератизация	– профилактика	СанПиН 1.2.3685-21	Ежедневно	Заведующий хозяйством, рабочий по обслуживанию здания
	– обследование		Ежемесячно	
	– уничтожение		Весной и осенью, по необходимости	Специализированная организация
Освещенность территории и помещений	– наличие и состояние светильных приборов;	СП 2.4.3648-21	1 раз в 3 дня	Заведующий хозяйством
	– наличие, целостность и тип ламп			
Микроклимат помещений	– температура воздуха;	СП 2.4.3648-21	Ежедневно (в течение дня)	Заведующий хозяйством
	– кратность проветривания;		Ежедневно	Заведующий хозяйством
	– влажность воздуха (склад пищеблока)			
Шум	– наличие источников шума на территории и в помещениях	СП 2.4.3648-21	Ежемесячно	Заведующий хозяйством
	– условия работы оборудования	План технического обслуживания	По плану техобслуживания	Рабочий по обслуживанию здания, спецорганизация (по необходимости)
Песок в песочницах	– состояние песка	СП 2.4.3648-21	После каждой прогулки	дворник
	– 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	Заведующий хозяйством
	– 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 воздух веществ, возможность контакта с дезсредствами и т. д.)			
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	План-график технического обслуживания	Ежеквартально	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 2.3/2.4.3590-21	Каждая партия	Заведующий хозяйством
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	– сроки и условия хранения пищевой продукции – время смены кипяченой воды – температура и влажность на складе – температура холодильного оборудования; – ...	СанПиН 2.3/2.4.3590-21	Ежедневно Каждые 3 часа Ежедневно	Заведующий хозяйством
Приготовление пищевой продукции	– соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам – поточность технологических процессов	СанПиН 2.3/2.4.3590-21	Каждый технологический цикл	Заведующий хозяйством Повар

	– температура готовности блюд;		Каждая партия	
Готовые блюда	– суточная проба	СанПиН 2.3/2.4.3590-21	Ежедневно от каждой партии	Повар
	– дата и время реализации готовых блюд		Каждая партия	Заведующий хозяйством
Обработка посуды и инвентаря	– содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	СанПиН 2.3/2.4.3590-21	Ежедневно	Заведующий хозяйством
	– состояние оборудования, инвентаря и посуды			Заведующий хозяйством
	– обработка инвентаря для сырой готовой продукции			Заведующий хозяйством

#### **Контроль обеспечения условий воспитательно - образовательной деятельности**

Мебель и оборудование	Оценка соответствия мебели ростово-возрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.3648-20	2 раза в год, сентябрь, май	Воспитатели, медсестра
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20	Каждая партия	Заведующий хозяйством
Показатели образовательного процесса	Режим дня групп	СП 2.4.3648-20	1 раз в неделю	Воспитатель, ст.воспитатель

#### **Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников**

Профилактика заболеваний у детей	Утренний осмотр детей, термометрия	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Воспитатели, медсестра
	Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686-21	1 раз в месяц	Медсестра
	Направление на внутрикожную аллергическую пробу с туберкулином (далее – проба Манту)	СанПиН 3.3686-21	Вакцинированных – 1 раз в год, невакцинированных, больных хроническими заболеваниями – 2 раза в год	Медсестра

Улучшение здоровья детей	Оздоровление	СП 2.4.3648-20	Июнь	Медсестра
Ограничение распространения заболеваний среди детей	Проведение ограничительных мероприятий вспышке заболевания: грипп и ОРВИ, коклюш, туберкулез, пневмония, столбняк, дифтерия, корь, краснуха, ветрянчая оспа и т.п.	СанПиН 3.3686-21, решение Роспотребнадзора г. Энск	По программе мероприятий	Заведующий Медсестра
	Ограничение контактов воспитанников из разных групп	СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно до 31.12.2021 года	воспитатель
<b>Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников</b>				
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	Медсестра
Профилактика заболеваний	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 № 988н/1420н	Предварительный – при трудоустройстве; периодический – ежегодно	Заведующий Медсестра
	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	

**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	Заведующий хозяйством
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медсестра
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медсестра
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Медсестра
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медсестра
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Медсестра
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медсестра
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Медсестра
Личные медицинские книжки работников		
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Заведующий хозяйством, работник по техническому обслуживанию
Журнал визуального производственного контроля	По факту	Заведующий хозяйством, воспитатель
Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний	По факту	Заведующий хозяйством

**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**

<b>№ п/п</b>	<b>Ситуация</b>	<b>Действия</b>	<b>Ответственное лицо</b>
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>	Заведующий хозяйством
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> </ul>	Медсестра

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети</li> </ul>	
3.	Возникновение эпидемии: – сальмонеллез, вирусный гепатит В, С – 3 случая и более; – ветряная оспа, грипп и др. – 5 и более случаев	<ul style="list-style-type: none"> <li>– введение карантина;</li> <li>– реализация мероприятий по профилактике заболеваний</li> </ul>	Медсестра
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>	Заведующий хозяйством
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>	Заведующий хозяйством
6.	Пожар	<ul style="list-style-type: none"> <li>– вызов пожарной службы;</li> <li>– эвакуация;</li> <li>– приостановление деятельности</li> </ul>	Заведующий хозяйством, заведующий

**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 объекта 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 хозяйством
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Заведующий хозяйством
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Заведующий хозяйством
7	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)	Постоянно	Заведующий хозяйством
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Заведующий хозяйством
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	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 ТО Управления Роспотребнадзора	Заведующий

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	Заведующий

Программу разработали:

И.о. заведующего

Зиб - О.И.Вяткина

Заведующий хозяйством

Зиб - С.И.Ворончихина