

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ
"Детский сад № 4 "Теремок"
А.Н.Печенина
Приказ №40, от 4-го января 2021 г



Программа

производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения "Детский сад № 4 "Теремок" г.Феодосии Республики Крым"

г. Феодосия 2021 год

1. Общие положения

1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от 30.03.1999 года №52 "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (с изменениями от 30.12.2001 года, 10.01.2003 года, 30.06.2003 года, 22.08.2004 года, 31.12.2005 года) и санитарных правил СП 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля над соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий".

1.2. Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля над соблюдением санитарных правил и за выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.

1.3. Организация и общее руководство осуществлением производственного контроля над соблюдением санитарных правил, санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий возлагается на заведующего МБДОУ "Детский сад № 4 "Теремок" – **Печенину Анну Николаевну**.

1.4. Целью производственного контроля (ПК) является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния факторов производственной среды, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществления санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля над их соблюдением.

1.5. К настоящей Программе относятся термины с соответствующими определениями:

Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения – состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности.

Среда обитания – совокупность объектов, явлений и факторов окружающей (естественной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека.

Факторы среды обитания – биологические (вирусы, бактерии, паразиты и др.), химические и физические (шум, вибрация, ультразвук, инфразвук, ионизирующее, неионизирующее), социальные (питание, водоснабжение, условия труда, быта и отдыха), которые могут оказывать воздействие на человека и на состояние здоровья будущих поколений.

Вредные воздействия на человека – воздействие факторов среды обитания, создающее угрозу жизни и здоровью будущих поколений.

Благоприятные условия жизнедеятельности человека – состояние среды обитания, при которой отсутствует вредное воздействие ее факторов на человека, и имеются возможности для восстановления нарушенных функций организма человека.

Безопасные условия для человека – состояние среды обитания, при которой отсутствует вероятность вредного воздействия ее факторов на человека.

Санитарно-эпидемиологическая обстановка – состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время.

Гигиенический норматив – установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное или качественное значение показателя, характеризующее тот или иной фактор среды обитания с позиции его безопасности и безвредности для человека.

Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее – санитарные правила) – нормативные акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни и

здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.

Санитарно-эпидемиологические (профилактические) мероприятия – организационные, административные, инженерно-технические, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или на уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращение возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидации.

Профессиональные заболевания – заболевания человека, в возникновении которых решающая роль принадлежит воздействию неблагоприятных факторов производственной среды и трудового процесса.

Инфекционные заболевания – инфекционные заболевания человека, возникновение и распространение которых обусловлены воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей инфекционных заболеваний) и возможностью передачи болезни от заболевшего человека, животного к здоровому человеку.

Инфекционные заболевания представляют опасность для окружающих и характеризуются тяжелым течением, высоким уровнем смертности, распространением среди населения (эпидемии).

Массовые не инфекционные заболевания (отравления) – заболевания человека, возникновение которых обусловлено воздействием неблагоприятных физических и (или) химических и (или) социальных факторов среды обитания.

2. Порядок организации и проведения производственного контроля

2.1. Производственный контроль над соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее – производственный контроль) осуществляется юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля над соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

2.2. Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.

2.3. Производственный контроль включает:

2.3.1. Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.

2.3.2. Организация медицинских осмотров.

2.3.3. Контроль наличия сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество реализуемой продукции.

2.3.4. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.

2.3.5. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.

2.3.6. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

2.3.7. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований определяются с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

2.4. Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требованиях законодательства или других существенных изменениях.

3. Состав программы производственного контроля

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

3.1. Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности.

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

3.3. 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.

3.4. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

3.5. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля.

3.6. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю.

4. Функции ответственного за осуществление производственного контроля

4.1. Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.

4.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.

4.3. Иметь в наличии санитарные правила и другие документы согласно перечню.

4.4. Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.

4.5. Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания, условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.

4.6. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.

5. Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия в детских образовательных учреждениях и по вопросам условий труда работающих

— 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»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»;
- СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых и общественных зданиях и на территории жилой застройки»;
- СН 2.2.4/2.1.8.566-96 «Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий»;
- СП 52.13330.2016 «Свод правил. Естественное и искусственное освещение. Актуализированная редакция СНиП 23-05-95*»;
- СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Проектирование, строительство, реконструкция и эксплуатация предприятий, планировка и застройка населенных пунктов. Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий. Санитарные правила и нормы»;
- СанПиН 2.1.6.1032-01 «Гигиенические требования к обеспечению качества атмосферного воздуха населенных мест»;
- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;
- 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»;
- СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика нерсингоза. Санитарно-эпидемиологические правила»;
- 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»;
- СП 3.5.3.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;
- МУ 3.1.1.2438-09 «Профилактика инфекционных болезней. Кишечные инфекции. Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза. Методические указания»;
- СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»;
- СанПиН 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
- СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»;
- СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии»;
- СП 3.1.2.3113-13 «Профилактика столбняка»;
- СП 3.1.2952-11 «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита»;
- СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»;
- СП 3.1.3.2352-08 «Профилактика клещевого вирусного энцефалита»;
- СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;
- СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
- приказ Минздравсоцразвития от 12.04.2011 № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»

6. 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	Приказ № 832-л от 13.08.2019г.

		<p>деятельностью;</p> <ul style="list-style-type: none"> — 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; 	Приказ № 133-к от 28.09.2020г
3	Медицинская сестра	<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; 	Приказ № 129-к от 01.10.2018г
4	Заведующий хозяйством	<ul style="list-style-type: none"> — 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; 	Приказ № 60-к от 19.05.2020г
5	Ответственный по питанию	<ul style="list-style-type: none"> — контроль организации питания; — отслеживание витаминизации блюд; — ведение учетной документации; 	Приказ № 39 от 11.01.2021г

8. 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)	Основания	Форма учета результатов
1	Микроклимат	Температура воздуха	2 раза в год - в теплый и холодный периоды	Помещения и рабочие места (по 1 точке)	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.2.4.548-96, МУК 4.3.2756-10	Протокол Кратность обмена воздуха Относительная влажность воздуха
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток	Рабочие места (по 1 точке)	СП 52.13330.2016, СанПиН 2.2.1/2.1.1.127803, МУК 4.3.2812-10.4.3	Протокол
3	Шум	Уровни звука, звукового давления	1 раз в год и внепланово – после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции (по 1 точке)	СН 2.2.4/2.1.8.562-96, ГОСТ 23337-2014	Протокол
4	Аэрононный состав воздуха	Химические вещества: фенол, формальдегид, бензол	1 раз год и внепланово при закупке новой мебели, после	Помещения (1 проба)	МУ 2.2.5.2810-10.2.2.5	Протокол

		ремонтных работ			
		1 раз в год	Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба)	МУ 2.2.5.2810-10. 2.2.5	Протокол
5	Песок на игровых площадках	1 раз в квартал	2-4 пробы из песочниц	СанПиН 3.2.3215-14	Протокол
6	Контроль санитарного фона	1 раз в год	Игровые уголки – 10 проб (с игрушек, мебели, ковров и дорожек; в спальнях: с постельного белья, с пола, батарей, подоконников, штор; в туалетных комнатах: с ручек дверей, кранов, наружных поверхностей горшков, стульчиков) Пищевые блок – 5-10 смывов (с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; в столовых: с посуды, клеенок, скатертей, столов)	СанПиН 3.2.3215-14	Протокол
	Смывы иерсиния	2 раза в год -перед доставкой овощей	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах	СП 3.1.7.2615-10, МУ 3.1.1.2438-09	Протокол

			и через 2-3 недели после доставки	хранения овощей, цехе обработки овощей (5 - 10 смывов)		
7	Качество питьевой воды	Микробиологические исследования	4 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 2.1.4.1074-01	Протокол
8	Санитарно-бактериологическое 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 исследуемого приема пищи)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	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)		

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

№ п/п	Профессия	Кол-во человек	Кратность	
			Периодический и внеочередной медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	2	3	4	5
1	Заведующий	1	1 раз в 2 года	1 раз в 2 года
2	Педагоги: старший воспитатель, музыкальный руководитель, инструктор по физической культуре, воспитатель	10	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Заведующий хозяйством	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
4.	Медицинская сестра	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Секретарь руководителя	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Помощник воспитателя	4	1 раз в год	1 раз в год
7	Уборщик служебных помещений	1	1 раз в год	1 раз в 2 года

8	Повар, кухонный рабочий	3	1 раз в год	1 раз в год
9	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
10	Сторож	3	1 раз в год	1 раз в 2 года
11	Дворник	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
12	Машинист по стирке и ремонту спецодежды.	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
13	Кастелянша	1	1 раз в год	1 раз в 2 года

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

10.1. Работа:

№ п/п	показатель	профессия	документ
1	Тепловое излучение	Повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 09.11.2015 г.

10.2. Деятельность

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	Лицензия № 0370 от 27.06.2016г.
	Медицинская	Лицензия № ЛО-82-01-001230 от 28.12.2020г.

11. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и техно.логии 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.			
Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории. Уборка территории	СП 2.4.3648-20	Ежедневно: утром и вечером	Заведующий хозяйством
Освещенность территории	СП 2.4.3648-20	Еженедельно	Заведующий хозяйством
Температура воздуха и кратность проветривания	СП 2.4.3648-20	График проветриваний Постоянно	Заведующий хозяйством
Состояние отделки стен, полов в помещениях, коридорах, санузлах	СП 2.4.3648-20	План-график технического обслуживания Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания
Состояние осветительных приборов		Ежемесячно	Заведующий хозяйством
Кратность и качество уборки помещений		Еженедельно	Медработник
Состояние оборудования пищеблока, инвентаря, посуды	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежемесячно	Заведующий хозяйством
Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления			

<p>Закупка и приемка пищевой продукции и сырья:</p> <ul style="list-style-type: none"> – качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья; 	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия	Кладовщик, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»
	<p>Условия доставки продукции транспортом;</p> <p>Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> – сроки и условия хранения пищевой продукции; – время смены кипяченной воды; – время смены кипяченной воды; – температура и влажность на складе; – температура холодильного оборудования; 	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно
<p>Приготовление пищевой продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам; – поточность технологических процессов; – температура готовности блюд; <p>Готовые блюда:</p> <ul style="list-style-type: none"> – суточная проба; – дата и время реализации готовых блюд; 	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию
	<p>– температура готовности блюд;</p>	Каждая партия	Повар
<p>Готовые блюда:</p> <ul style="list-style-type: none"> – суточная проба; – дата и время реализации готовых блюд; 	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно от каждой партии	Повар
	<p>– дата и время реализации готовых блюд;</p>	Каждая партия	Ответственный по питанию
содержание действующих веществ	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Медработник

дезинфицирующих средств в рабочих растворах;				Ответственный по питанию
обработка инвентаря для сырой готовой продукции;				
Контроль обеспечения условий образовательно-воспитательной деятельности				
Гигиеническая оценка соответствия мебели росту-возрастным особенностям детей и ее расстановка		2 раз в год, сентябрь, май		Медработник
Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями		Постоянно		Старший воспитатель
Соблюдение использования технических средств обучения				Медработник, старший воспитатель
Продолжительность прогулок		СП 2.4.3648-20		Старший воспитатель
Режим дня и занятий			1 раз в неделю и при составлении расписания занятий	
Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников				
Проведение и контроль эффективности закаливающих процедур		СП 2.4.3648-20	Постоянно	Медработник
Контроль за утренним приемом детей		СП 2.4.3648-20	Постоянно	Воспитатели, медработник
Вакцинация		Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ	В соответствии с национальным календарем	Медработник

			профилактических прививок	
Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.2.3215-14		1 раз в месяц	Медработник
Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине	Программа мероприятий		По необходимости	Медработник
Плановые осмотры	СП 2.4.3648-20		По графику	Медработник
Контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников				
Состояние работников (количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20		Ежедневно	Медработник
Контроль охраны окружающей среды				
Санитарное состояние хозяйственной зоны: своевременная очистка контейнеров, хозяйственной площадки, вывоз ТКО	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ		3 раза в неделю	Дворник, специализированная организация
Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов			1 раз в три месяца	Специализированная организация, у которой есть лицензия
Дезинфекция	СП 3.5.1378-03		По необходимости	Дворник

<p>Дезинсекция</p>	<p>СанПиН 3.5.2.3472-17</p>	<p>Истребительные мероприятия Ежедневно не реже 2 раз в месяц</p>	<p>Заведующий хозяйством рабочий по комплексному обслуживанию здания, специализированная организация</p>
<p>Дератизация</p>	<p>СП 3.5.3.3223-14</p>	<p>Истребительные мероприятия – не реже 1 раза в 2 месяца</p>	<p>Заведующий хозяйством рабочий по комплексному обслуживанию здания, специализированная организация</p>

Организация лабораторных, инструментальных исследований и контроля

Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год	Акт проверки
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, птица)	10 смывов	1 раз в год	Акт проверки
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных пищеблока и кухонной посуды	2 пробы	По химическим показателям – 1 раз в год, по микробиологическим показателям – 2 раза в год	Акт проверки
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)	Акт проверки
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	1	1 раз в год в темное время суток	Акт проверки

1. Порядок отчета о выполнении Программы производственного контроля

Отчет о выполнении Программы производственного контроля представляется ежегодно в органы Роспотребнадзора.

Ежегодный отчет о выполнении Программы производственного контроля в образовательном учреждении предоставляется в органы Роспотребнадзора

1. Перечень возможных аварийных ситуаций и информирование соответствующих организаций

Возможные аварийные ситуации	Последствия аварийной ситуации	Информирование об аварийной ситуации	Мероприятия по локализации аварийной ситуации
Отключение отопления	<ul style="list-style-type: none"> - Температурный режим ниже нормы, - размораживание системы отопления 	<ul style="list-style-type: none"> - Администрация управления образования, - органы местного самоуправления, - ТОУ Роспотребнадзора 	<p>Временная приостановка работы</p> <ul style="list-style-type: none"> - Немедленно прекратить работу пищеблока, - провести мероприятия по ремонту инженерных коммуникаций, - провести дезинфекционные мероприятия, - провести экспертизу пищевых продуктов, - провести лабораторные исследования после ликвидации аварии
Авария внутренней системы канализации с отливом сточных вод в складские и производственные помещения	<ul style="list-style-type: none"> - Инфицирование объектов внешней среды патогенными микроорганизмами, - пищевые отравления, - вспышка острых кишечных заболеваний 	<ul style="list-style-type: none"> - Администрация управления образования, - органы местного самоуправления, - ТОУ Роспотребнадзора 	<ul style="list-style-type: none"> - Немедленно прекратить работу пищеблока, - провести мероприятия по ремонту инженерных коммуникаций, - провести дезинфекционные мероприятия
Авария систем питьевого и горячего водоснабжения, их отсутствие	<ul style="list-style-type: none"> - Пищевые отравления, - вспышка острых кишечных заболеваний 	<ul style="list-style-type: none"> - Администрация управления образования, - органы местного самоуправления, - ТОУ Роспотребнадзора 	<ul style="list-style-type: none"> - Немедленно прекратить работу пищеблока, - провести мероприятия по ремонту инженерных коммуникаций, - провести дезинфекционные мероприятия
Авария системы электроснабжения, отсутствие электроэнергии длительное время	<ul style="list-style-type: none"> - Инфицирование сырья, продуктов патогенными микроорганизмами, - пищевые отравления, - вспышка острых кишечных заболеваний 	<ul style="list-style-type: none"> - Администрация управления образования, - органы местного самоуправления, - ТОУ Роспотребнадзора 	<ul style="list-style-type: none"> - Немедленно прекратить работу пищеблока, - провести мероприятия по ремонту инженерных коммуникаций, - провести экспертизу пищевых продуктов, - провести лабораторные исследования после ликвидации аварии
Выход из строя технологического и холодильного оборудования	<ul style="list-style-type: none"> - Инфицирование сырья, продуктов патогенными микроорганизмами, - пищевые отравления, - вспышка острых кишечных заболеваний 	<ul style="list-style-type: none"> - Администрация управления образования, - органы местного самоуправления, - ТОУ Роспотребнадзора 	<ul style="list-style-type: none"> - Ограничение ассортимента блюд, - прекратить работу пищеблока, - провести мероприятия по ремонту инженерных коммуникаций, - провести экспертизу пищевых продуктов

1. Мероприятия по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия

Ответственный: заведующий хозяйством Кошкин А.Ю.

Наименование работ	Сроки исполнения
Текущий ежегодный ремонт помещений	Июль, август
Побелка на пищеблоке и покраска оборудования	Июнь
Ремонт текущий входных ступенек	Июнь, август
Ремонт санитарного узла	Июнь
Ремонт текущий прачечной	Октябрь
Ревизия отопительной системы	Июль
Утепление помещений на зимний период	Октябрь

Ответственный: заведующий хозяйством Кошкин А.Ю.

№ п/п	Мероприятия	Сроки исполнения
1	Косметический ежегодный ремонт помещений	Август
2	Замена входных дверей	Июнь
3	Приобретение столовой посуды	Май
4	Замена оборудования на пищеблоке	В течении года
5	Озеленение территории	Осень-весна
6	Замена деревянных окон на металлопластиковые	Апрель
7	Ревизия отопительной, водопроводной, канализационной систем	Июль
8	Утепление помещений на зимний период	Октябрь
9	Замена моек	Летний период
10	Ревизия сантехнического оборудования	Ежемесячно

Лабораторно-инструментальные исследования на пищеблоке

№	Показатели исследования	Кратность исследования	Количество проб	Место замеров
1	Исследование на микробиологические показатели	1 раз в год	2 пробы	пищеблок
2	Калорийность	1 раз в год	3 блюда (обед)	пищеблок
3	Содержание витамина С	1 раз в год	3 блюда 1 проба	пищеблок
4	Смывы БГКП	1 раз в год	10 смывов	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала
5	Качество термической обработки	1 раз в год	1 проба исследуемого	Мясное готовое изделие
6	Содержание нитратов	1 раз в год	2 пробы	Овощи
7	Наличие яиц гельминтов	1 раз в год	6 смывов Овощи-2 Песок-4	Оборудование, инвентарь, тара, спецодежда персонала, сырье, пищевые продукты, песок из песочницы.
8	Питьевая вода	1 раз в год	4 пробы	Медпункт Группы Пищеблок
9	Освещенность	1 раз в год в темное время	6 помещений	Медпункт Группы Пищеблок
10	Микроклимат	2 раза в год	12 помещений	Медпункт Группы Пищеблок
11	Дез.средства	1 раз в год	1 проба	"Ника-хлор"

Пршито, прогумеровано и скреплено печатљу

24. 10. 2014. godine

[Signature]

А.Н.Печенна

