

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

Характеристика объекта		
1.	Полное и сокращенное наименование	Муниципальное автономное образовательное учреждение «Детский сад № 36» (МАДОУ № 36)
2.	Юридический адрес:	624015, Свердловская область, Сысертский район, с.Щелкун ул.Советская 161
3.	Фактический адрес:	624015, Свердловская область, Сысертский район, с.Щелкун ул.Советская 161, 624015, Свердловская область, Сысертский район, с.Аверино ул.Советская 96/2,
4.	Телефон	8 (34374) 6-95-44
5.	Электронная почта:	mdou36@list.ru
6.	ОКВЭД	85.11
7.	Тип объекта	Образовательная организация
8.	Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	Дошкольное образование
Характеристика здания		
9.	Тип строения	отдельно стоящее двухэтажное здание с подвальным помещением
10.	Площадь	1714,6кв. м.
11.	Оборудование	оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер), оборудование для проведения учебной деятельности
Характеристика инженерных систем		
12.	Освещение	естественное и искусственное
13.	Система вентиляции	естественная, приточно-вытяжная
14.	Система отопления	централизованная
15.	Система водоснабжения	холодная централизованная
16.	Система канализации	Централизованная

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа производственного контроля разработана в целях формирования эффективно действующей системы управления по организации производственного контроля, распределения и возложения ответственности на руководителей фирмы и должностных лиц, на которых возложена работа по организации и осуществлению производственного контроля за соблюдением требований санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, в МАДОУ «Детский сад № 36»

МАДОУ «Детский сад № 36» специализируется образовательных услугах населению (дошкольное воспитание)

Численность МАДОУ «Детский сад № 36» - 39 человек.

Перечень технологических процессов и операций в МАДОУ «Детский сад № 36» сопровождающихся выделением вредных веществ в воздух рабочей зоны:

- Уборка помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств;

Также для работников учреждения представляют потенциальную опасность следующие вредные производственные факторы:

- электромагнитные излучения.

Перечень физических факторов и химических веществ, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб и их периодичность указаны в плане проведения производственного контроля условий труда.

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

№ п/п	Наименование документа	Регистрационный номер
1	Федеральные законы и приказы	
1.1.	Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»	№ 52 от 30.03. 1999 с текущими исправлениями и дополнениями
1.2.	Федеральный закон «Об охране окружающей среды».	№7-ФЗ от 10.01.02. с текущими исправлениями и дополнениями
1.3.	Федеральный закон «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»	№294-ФЗ от 26.12.08.
1.4.	Федеральный закон «О техническом регулировании»	№ 184-ФЗ от 27.12.2002
1.5.	Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма, последствий потребления табака или потребления никотинсодержащей продукции	№ 15-ФЗ от 23.02.2013
1.6.	О качестве и безопасности пищевых продуктов	№ 29-ФЗ от 02.01.2000
1.7.	Об иммунопрофилактике инфекционных болезней	157-ФЗ от 17.09.1998
1.8.	«Об основах охраны здоровья граждан Российской Федерации»;	№ 323-ФЗ от 21.11.2011
1.9.	Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных периодических медицинских осмотров работников предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса РФ, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры	Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н
1.10.	«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 от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н
2	ГОСТ	
2.1	«Здания и сооружения. Методы измерения яркости».	ГОСТ 26824-2010
2.2	«Здания и сооружения. Методы измерения освещенности».	ГОСТ Р 54944-2012
2.3	«Акустика. Измерение шума для оценки его воздействия на человека»	ГОСТ ISO 9612-2016
2.4	«Средства отображения информации индивидуального пользования. Общие эргономические требования и требования безопасности»	ГОСТ Р 50948-2001
2.5	«Средства отображения информации индивидуального	ГОСТ Р 50949-2001

	пользования. Методы измерений и оценки эргономических параметров безопасности»	
2.6.	«Оборудование производственное. Общие требования безопасности к рабочим местам»	ГОСТ 12.2.061-81
2.7	«Оборудование производственное. Общие требования безопасности»	ГОСТ 12.2.003-91 ССБТ
2.8	«Ресурсосбережение. Обращение с отходами. Этапы технологического цикла. Основные положения»	ГОСТ 30773-2001
2.9	«Ресурсосбережение. Обращение с отходами. Этапы технологического цикла. Паспорт опасности отходов»	ГОСТ 30774-2001
2.10	«Ресурсосбережение. Обращение с отходами. Классификация, идентификация и кодирование отходов. Основные положения»	ГОСТ 30775-2001
2.11	«Защита от шума»	СП 51.13330.2011
3	Нормативные акты санитарного законодательства	
3.1	Санитарные правила	
3.1.1.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических мероприятий.)	СП 1.1.1058-01 с изменениями и дополнениями
3.1.2.	Изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01»	СП 1.1.2193-07
3.1.3.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».	СП 2.4.3648-20
3.1.4.	«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»	СП 2.2.3670-20
3.1.5.	Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)	СП 3.1.3597-20
3.1.6.	Санитарно-эпидемиологические требования к устройству , содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)	СП 3.1/2.4.3598-20
3.1.7.	Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг	СП 2.1.3678-20
3.2	Санитарные нормы и правила	
3.2.1	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
3.2.2	Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания	СанПиН 1.2.3685-21
3.2.3	Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, к питьевой воде и к питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений , организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	СанПиН 2.1.3684-21
3.2.4.	«Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;	СанПиН 2.3.2.1078-01

3.2.5.	Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов	СанПиН 2.3.2.1324-03
3.2.6.	«Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»	СанПиН 3.3686-21
4.	Технические регламенты	
4.1.	О безопасности мебельной продукции	ТР ТС 025/2012
4.2.	О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков	ТР ТС 007/2011
4.3.	О безопасности пищевой продукции	ТР ТС 021/2011
4.4.	Пищевая продукция в части ее маркировки	ТР ТС 022/2011
4.5.	Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей	ТР ТС 023/2011
4.6.	Технический регламент на масложировую продукцию	ТР ТС 024/2011
4.7.	О безопасности молока и молочной продукции	ТР ТС 033/2013
4.8.	О безопасности мяса и мясной продукции	ТР ТС 034/2013
4.9	О безопасности игрушек	ТР ТС 008/2011
4.10	О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания	ТР ТС 027/2012
4.11	Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств	ТР ТС 029/2012
4.12	О безопасности рыбы и рыбной продукции	ТР ЕАЭС 040/2016
4.13	«О безопасности упаковки»	ТР ТС 005/2011

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

№ п/п	Должность	Функции	Распорядительный акт о возложении функций
1	Заведующий	<ul style="list-style-type: none"> – общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью; – организация плановых медицинских осмотров работников; – организация профессиональной подготовки и аттестации работников; – разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений. 	Приказ о назначении № 118 п.23.а от 15.08.1989
Дополнительно в период неблагоприятной эпидемиологической ситуации в отношении новой коронавирусной инфекции (COVID-19)			
	Заведующий	<ul style="list-style-type: none"> - Проведение ежедневной термометрии сотрудникам, с занесением в журнал термометрии - Контроль за проведением текущей дезинфекции всех контактных поверхностей - Обеспечение и контроль за наличием и использованием сотрудниками одноразовых/многократных масок со сменными фильтрами, одноразовых перчаток - Оборудование дозаторов с кожными антисептиками для обработки рук сотрудников и посетителей. Контроль обработки рук и/или перчаток сотрудниками - Контроль за применением в помещениях с постоянным нахождением работников и посетителей устройств для обеззараживания воздуха - Регулярное (по возможности) проветривание помещений 	Приказ о назначении № 118 п.23.а от 15.08.1989
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. – Организация и проведение иммунопрофилактики, контроль за наличием прививочных сертификатов 	Приказ от 28.12.2023 № 71-ОД
3	Завхоз	<ul style="list-style-type: none"> – контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории; – организация лабораторно-инструментальных исследований; – ведение учетной документации; 	Приказ от 28.12.2023 № 71-ОД

		- разработка мер по устранению выявленных нарушений;	
--	--	--	--

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 (вид) контроля	Показатели исследования	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
1	Параметры микроклимата	Температура воздуха	2 раза в год – в теплый и холодный периоды	Помещения для занятий, музыкально-спортивный зал, пищеблок (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 2.3.6.023 3-21, 2.3.6, МР 2.4.0242-21. 2.4	Протокол испытаний
		Скорость движения воздуха				
		Относительная влажность воздуха				
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год	Помещения для занятий, музыкально-спортивный зал (не менее 20% помещений – по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол
3	Шум	Уровни звука, звукового давления	1 раз в год и внепланово – после реконструируемых систем вентиляции, ремонта шумного оборудования	Производственные помещения пищеблока, прачечной в которых есть оборудование, являющееся источником шума (по 2 точки)	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол

4	Вибрация	виброускорение	1 раз в год	Производственные помещения пищеблока, прачечной	СанПиН 1.2.3685-21,	Протокол
			1 раз в год	Помещения оргтехники кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба)	СанПиН 1.2.3685-21	
5	Песок	Паразитологические исследования (жизнеспособные яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших), микробиологический и санитарно-гигиенический контроль	1 раз в год (в летний период)	Детские песочницы (2–4 пробы по 200 грамм каждая)	СанПиН 3.3686-21, СанПиН 1.2.3685-21	Протокол
6	Контроль санитарного фона	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	2 раза в год	Объекты производственного окружения, (10 смывов)	СанПиН 3.3686-21, МР 2.3.6.023 3-21, 2.3.6	Протокол

		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, стульчаков		
7	Питьевая вода	Исследования по химическим и микробиологическим показателям	По органолептическим, санитарно-гигиеническим, бактериологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно по 1 пробы)	СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 2.1.3684-21, МР 2.3.6.023 3-21. 2.3.6	Протокол
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 2.3/2.4.35 90-20, ТР ТС 021/2011, МР 2.3.6.023 3-21. 2.3.6	Протокол
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (1 проба)		
9	Дезинфицирующее средство	Санитарно-гигиенические исследования	2 раза в год	1 проба	МУ 4.1.005-17	Протокол

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

№ п/п	Профессия	Количество человек	Кратность	
			Периодический и внеочередной медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Старший воспитатель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Заместитель заведующего	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Заведующий хозяйством , кладовщик	1	1 раз в год	1 раз в год
5	Воспитатели	10	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Музыкальный руководитель	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	Учитель-логопед	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
9	Младший воспитатель	7	1 раз в год	1 раз в год
10	Работники пищеблока	3	1 раз в год	1 раз в год
11	Технический персонал	6	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	Световая среда	Завхоз , заведующий хозяйством	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 24.09.2021 г
2	Тяжесть трудового процесса	Повар, кухонный рабочий , кладовщик	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 24.09.2021 г

6.2. Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
-------	--------------	----------

1	Образовательная	Лицензия серия 66Л01 № 0005365 , выдана Министерством общего и профессионального образования Свердловской области от 13.05.2016 г., бессрочно, (приложение № 1 серия 66П01 № 0012451, приложение № 2 серия 66П01 № 0012452;
2	Медицинская	Лицензия № ЛО-66-01-003365 от 28.05.2015

7. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг.

Объект контроля	Показатели	Основание	Срок	Ответственный
Контроль содержания помещений, оборудования и территории				
Санитарное состояние территории	Кратность и качество уборки	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (утром и вечером)	Завхоз
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество: – текущей уборки;	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно (в течение дня)	Медработник , завхоз
	– генеральной уборки		Ежемесячно	
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 °С и ниже – 1 раз в 3 дня. При	Региональный оператор по обращению с

			температуре плюс 5 °С и выше – ежедневно	ТКО, дворник
	Промывка и дезинфекция хозяйственной площадки и контейнеров		При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 20 дней. При температуре плюс 5 °С 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	Медработник
Дезинсекция	– профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Завхоз, дворник, рабочий по обслуживани ю здания
	– обследование			Специализир ованная организация
	– уничтожение		По необходимости	
Дератизация	– профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Завхоз , дворник, рабочий по обслуживани ю здания
	– обследование		Ежемесячно	Специализир ованная организация
	– уничтожение		Весной и осенью, по необходимости	
Освещенность территории и помещений	– наличие и состояние осветительных приборов;	СП 2.4.3648- 20	1 раз в месяц	Рабочий по обслуживани ю здания
	– наличие, целостность и тип ламп			
Микроклимат	– температура воздуха;	СП 2.4.3648-	Ежедневно (в	Завхоз

помещений	– кратность проветривания;	20	течение дня)	
	– влажность воздуха (склад пищеблока)		Ежедневно	Кухонный рабочий
Шум	– наличие источников шума на территории и в помещениях	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Завхоз
	– условия работы технологического 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	Завхоз
	– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.)			
	– соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих веществ, возможность контакта с дезсредствами и т.д.)			
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	СП 2.4.3648-20	По плану-графику технического	Рабочий по обслуживанию здания

			обслуживания	
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 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия	Кладовщик, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	– сроки и условия хранения пищевой продукции	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Ответственный по питанию, 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
	– поточность технологических процессов			Повар
	– температура готовности блюд;		Каждая партия	
Готовые блюда	– суточная проба	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно от каждой партии	Повар
	– дата и время реализации готовых блюд		Каждая партия	Ответственный по питанию
Обработка посуды и инвентаря	– содержание действующих веществ дезинфицирующих	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Медработник

	средств в рабочих растворах			
	– состояние оборудования, инвентаря и посуды			Медработник, завхоз
	– обработка инвентаря для сырой и готовой продукции;			Ответственный по питанию
Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности				
Мебель и оборудование для детей	Оценка соответствия кроватей, столов и стульев ростовозрастным особенностям детей и их расстановка в помещениях для занятий, кабинетах, игровых (не менее 20% помещений)	СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.4.0242-21. 2.4	2 раза в год, (август, январь)	Медработник
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21	Каждая партия	Завхоз
Показатели организации образовательного процесса	Режим дня групп	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	1 раз в месяц	Старший воспитатель
Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников				
Профилактика заболеваний у детей	Утренний осмотр детей, термометрия	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Воспитатели, медработник
	Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686-21	1 раз в неделю	Медработник
	Направление на внутрикожную аллергическую пробу с туберкулином (далее – проба Манту)	СанПиН 3.3686-21	Вакцинированных – 1 раз в год, невакцинированных, больных хроническими заболеваниями –	Медработник

			2 раза в год	
Улучшение здоровья детей	Оздоровление	СП 2.4.3648-20	Июнь, июль, август	Медработник
Ограничение распространения заболеваний среди детей	Проведение ограничительных мероприятий вспышке заболевания: грипп и ОРВИ, коклюш, туберкулез, пневмония, столбняк, дифтерия, , корь, краснуха, ветряная оспа и т.п.	СанПиН 3.3686-21, решение Роспотребнадзора	По программе мероприятий	Медработник
Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников				
Состояние здоровья работников	Количество работников пищеблока, младших воспитателей с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока, младших воспитателей	Медработник
	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	Медработник
Профилактика заболеваний	Вакцинация	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 21.03.2014 № 125н	По национальному календарю профилактических прививок и при наличии решения санврача – по календарю	Медработник

			профилактических прививок по эпидемическим показаниям	
--	--	--	---	--

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

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Медработник
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Медработник
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медработник
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медработник
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Повар
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медработник
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медработник
Личные медицинские книжки работников	По факту	Медработник

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

№п/п	Ситуация	Действия
1.	Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов	<ul style="list-style-type: none"> – прекращение работы пищеблока; – сокращение рабочего дня; – организация подвоза воды для технических целей; – обеспечение запаса бутилированной минеральной воды
2.	Возникновение	<ul style="list-style-type: none"> – ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств;

	заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	<ul style="list-style-type: none"> – проветривание; – наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими; – реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети
3.	Возникновение эпидемии сальмонеллеза, вирусного гепатита В, С – 3 случая и более; ветряной оспы, гриппа и др. – 5 и более случаев	<ul style="list-style-type: none"> – введение карантина; – реализация мероприятий по профилактике заболеваний
4.	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергетики	<ul style="list-style-type: none"> – приостановление деятельности до ликвидации аварии; – вызов специализированных служб
5.	Неисправная работа холодильного оборудования	<ul style="list-style-type: none"> – прекращение работы пищеблока; – сокращение рабочего дня; – использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов
6.	Пожар	<ul style="list-style-type: none"> – вызов пожарной службы; – эвакуация; – приостановление деятельности
1	Отключение электроэнергии	<ul style="list-style-type: none"> - Приостановление деятельности. - Информирование ТО ТУ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Свердловской области - Сообщить о случае аварии на электросети. - Вызов аварийной службы
3	Отсутствие отопления в отопительный сезон	<ul style="list-style-type: none"> - Приостановление деятельности. - Информирование ТО ТУ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Свердловской области
4	Выявление случаев инфекционных заболеваний	<ol style="list-style-type: none"> 1. Отстранение от работы сотрудника с выявленной инфекцией 2. Провести внеочередные мероприятия по дезинфекции с использованием дезинфицирующих средств. 3. Сообщить в ЛПУ по месту расположения объекта. 4. Проведение мероприятий в отношении контактных лиц. 5. Сообщить в Эпидотдел ТО Управления Роспотребнадзора в Свердловской области
9	Выявление	1. Выполнить указания Управления

	неудовлетворительных результатов производственного лабораторного контроля	Роспотребнадзора по ликвидации выявленных нарушений в установленные сроки 2. Провести повторные исследования
--	---	---

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	по необходимости	Заведующий
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Медработник
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Медработник
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	Заведующий
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Медработник
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Заведующий Завхоз
10	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	Заведующий

Программу производственного контроля разработали:

Заведующий МАДОУ № 36:

Л.А.Запацикова

Завхоз:

С.А.Власова

Старший воспитатель:

О.В.Коротаева

Согласовано:

Ответственный по охране труда:

Н.В.Каргаполова