

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ВЕРХНЕПАШИНСКИЙ ДЕТСКИЙ САД № 8»

663148, Красноярский край, Енисейский район, с. Верхнепашино, ул. Советская, д.41-а тел./факс 8(39195) 2-71-55
Сайт: <https://ds8-verxnepashino-r04.gosweb.gosuslugi.ru/nash-detskij-sad/> E-mail: verh_detsad8@mail.ru
ИНН 2447003478; КПП 244701001; ОГРН 1022401271056;

ПРИНЯТО
Общим собранием
трудового коллектива
МБДОУ «Верхнепашинский
детский сад №8»

Протокол №3 от 19.03.2024 г
« 19 » марта 20 24 г.

УТВЕРЖДЕНО
Заведующий МБДОУ
«Верхнепашинский
детский сад №8»

Н.А. Рыбакова/

Приказ № 01-04/017-1

от 20.03.2024 г.

№ 8



ПРОГРАММА

ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности

**в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
«Верхнепашинский детский сад №8»**

Настоящая Программа производственного контроля (далее – Программа) в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Верхнепашинский детский сад №8» (далее – МБДОУ Верхнепашинский детский сад №8) регламентирует организацию и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности, организации питания и отдыха воспитанников в МБДОУ Верхнепашинский детский сад №8.

В Программе определены лица, организации и лабораторно-испытательные организации, задействованные в осуществлении и организации производственного контроля в МБДОУ Верхнепашинский детский сад №8.

Целью производственного контроля, регламентированного Программой, является обеспечение безопасности и (или) безвредности для сотрудников и воспитанников детского сада, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля их соблюдения.

Задачи производственного контроля:

- соблюдение официально изданных и действующих санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- организация осуществления лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством Российской Федерации по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации сотрудников детского сада;
- контроль наличия сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных и иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством Российской Федерации;

- своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

Содержание Программы производственного контроля в МБДОУ Верхнепашинский детский сад №8 соответствует требованиям СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий» с изменениями и дополнениями.

Программа действует до принятия новой редакции (внесение изменений). В программу производственного контроля вносятся изменения при изменении основного вида деятельности детского сада или других существенных изменений деятельности.

1. Паспорт программы

Характеристика объекта	
Полное и сокращенное наименование:	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Верхнепашинский детский сад №8 (МБДОУ Верхнепашинский сад №8)
Тип объекта:	Образовательная
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	дошкольное образование; дополнительное образование детей и взрослых
Юридический адрес:	с. Верхнепашино, ул. Советская, 41а
Фактический адрес:	с. Верхнепашино, ул. Советская, 41а с. Верхнепашино, ул. Гагарина, 6
Характеристика здания	
Тип строения	Отдельно стоящее 1-о этажное деревянное здание; отдельно стоящее 2-х этажное кирпичное здание с подвальным этажом
Площадь	408,9 кв. м 1102,1 кв. м
Оборудование	Электронные средства обучения (ЭСО), оргтехника; оборудование для осуществления образовательной деятельности
Характеристика инженерных систем	
Освещение	естественное и искусственное
Система вентиляции	естественная, приточно-вытяжная
Система отопления	централизованная
Система водоснабжения	централизованная холодная, горячая
Система канализации	подключено к сельской сети канализации

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

- Федеральный закон от 30.03.1999г № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 21.11.2011г № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 17.09.1998г № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Приказ Минтруда и Минздрава России от 31.12.2020г. № 988н/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 ТК РФ, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медосмотры»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- 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»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- 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 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 продуктов»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей»;
- 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»;
- МУК 4.3.2756-10 «Методические указания по измерению и оценке микроклимата производственных помещений»;
- МУК 4.3.2812-10 «Инструментальный контроль и оценка освещения рабочих мест»;
- МУК 4.3.2194-07 «Методические указания. Контроль уровня шума на территории жилой застройки, в жилых и общественных зданиях и помещениях»;
- МУ 2.2.5.2810-10 «Организация лабораторного контроля содержания вредных веществ в воздухе рабочей зоны предприятий основных отраслей экономики»;
- МУ 3.1.1.2438-09 «Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза».

3. Перечень работников МБДОУ Верхнепашинский детский сад №8, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

№ п/п	Должность	Функции
1	Заведующий	<ul style="list-style-type: none"> - общий контроль соблюдения официально изданных и действующих 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.
2	Заместитель руководителя по ВМР	<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.
3	Медицинский работник (по согласованию)	<ul style="list-style-type: none"> - контроль прохождения персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек; - медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников детского сада; - контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников; - ведение учета и отчетности по производственному контролю.
4	Заместитель заведующего по АХЧ	<ul style="list-style-type: none"> - контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории детского сада; - организация лабораторно-инструментальных исследований; - ведение учетной документации; - разработка мер по устранению выявленных нарушений; - контроль охраны окружающей среды.
5	Лицо, ответственное за организацию питания	<ul style="list-style-type: none"> - контроль организации питания; - отслеживание витаминизации блюд; - ведение учетной документации.

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

№	Объект контроля	Показатели		Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
		Температура воздуха	Кратность обмена воздуха				
1	Микроклимат	Относительная влажность воздуха	2 раза в год – в теплый и холодный периоды	Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)	СП 2.2.3670-20, СП 2.4.364820, СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2756-10	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля	
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток	Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2812-10	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля	
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)	СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2194-07	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля	
		Химические вещества: фенол, формальдегид, бензол	1 раз в год и внепланово при закупке новой мебели, после ремонтных работ	Помещения (1 проба)			
4	Аэрионный состав воздуха	Аммиак, азота оксид, озон – при светокопировании; азота оксид, водород селенистый, стирол, озон, эпихлоргидрин – при	1 раз в год	Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба)	СанПиН 1.2.3685-21, МУ 2.2.5.2810-10	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля	

5	Песок в детских песочницах	электрографии Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз в квартал	2-4 пробы из песочниц	СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 3.3686-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
6	Контроль санитарного фона и пищевой продукции	Смывы на санитарно-показательную 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, подоконников, штор; в туалетных комнатах: с ручек дверей, кранов, наружных поверхностей горшков, стульчаков) Пищевлюк – 5–10 смывов (с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; в столовых: с посуды, клеенок, скагертей, столов)	СанПиН 3.3686-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
7	Качество питьевой воды	Смывы иерсинии Микробиологические исследования	2 раза в год – перед доставкой овощей и через 2–3 недели после доставки 4 раза в год и внепланово после	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5–10 смывов) Питьевая вода из разводящей сети	СП 3.1.7.2615-10, МУ 3.1.1.2438-09 СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных

		ремонта систем водоснабжения	помещений: месячных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, подготовочном (2 пробы)		и лабораторных методов производственного контроля	
8	Санитарно-бактериологическое исследование пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд	2 раза в год	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, мясные, овощные блюда (2-3 блюда исследуем от приема пищи)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ТР ТС 021/2011	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		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)		

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

№ п/п	Профессия	Количество человек	Кратность	
			Периодический и внеочередной медосмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Заместитель руководителя	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Воспитатель, старший воспитатель	15	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Музыкальный руководитель	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Инструктор по физической культуре	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Учитель-логопед	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Педагог-психолог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года

8	Ассистент	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
9	Делопроизводитель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
10	Инженер по ОТ и ТБ	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
11	Младший воспитатель	10	1 раз в год	Ежегодно
12	Машинист по стирке белья	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
13	Кастелянша	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
14	Рабочий по КОИРЗ	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
15	Дворник	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
16	Повар	4	1 раз в год	Ежегодно
17	Подсобный рабочий	2	1 раз в год	Ежегодно
18	Контрактный управляющий	1	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

№ п/п	Показатель	Профессия	Документ
1	Тяжесть трудового процесса	Повар, подсобный рабочий, младший воспитатель, рабочий по КОИРЗ, машинист по стирке белья	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 12.07.2021 № 331169
2	Микроклимат	Повар	
3	Шум	Машинист по стирке белья	

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	Кратность и качество	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (утром и	Заместитель руководителя по

территории	уборки		вечером)	АХЧ
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность:	СП 2.4.3648-20,	Ежедневно (не реже 2 раз в день)	Медработник, заместитель руководителя по АХЧ
	- текущей влажной уборки	СанПин 2.3/2.4.3590-20,		
Обращение с ртутьсодержащими лампами и медицинскими отходами	- генеральной уборки	СП 3.1/2.4.3598-20	Ежемесячно	
	Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов	Федеральные законы от 21.11.2011 № 323-ФЗ, от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПин 2.1.3684-21	1 раз в 3 месяца	Спецорганизация, у которой есть лицензия на вывоз медицинских отходов класса «Д», а также на вывоз отходов 1-го класса опасности
Санитарное состояние хозяйственной площади	Вывоз ТКО и пищевых отходов	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПин 2.1.3684-21	2 раза в неделю, (при заголении 2/3 объема)	Региональный оператор по обращению с ТКО, заместитель руководителя по АХЧ
	Очистка хозяйственной площади	СанПин 3.3686-21	2 раза в неделю	Дворник
Рабочие растворы дезинфицирующих средств	Содержание действующих веществ	СанПин 2.3/2.4.3590 -20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Медработник
	дезинфицирующих средств			
Дезинсекция	- профилактика	СанПин 3.3686-21	Ежедневно	Заместитель руководителя по АХЧ, медработник
	- обследование		2 раза в месяц	Специализированная организация
	- уничтожение		По необходимости	
Дератизация	- профилактика	СанПин 3.3686-21	Ежедневно	Заместитель руководителя по АХЧ, медработник
	- обследование		Ежемесячно	Специализированная организация
	- уничтожение		Весной и осенью, по необходимости	
Освещенность территории и помещений	- состояние осветительных приборов	СП 2.4.3648-20	1 раз в 3 дня	Заместитель руководителя по АХЧ
	- очистка плафонов и оконных стекол		по мере загрязнения	
Микроклимат помещений	- температура воздуха	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (в течение дня)	Заместитель руководителя по АХЧ
	- кратность проветривания			

	- влажность воздуха (склад пищеблока)		Ежедневно	
Шум	- наличие источников шума на территории и в помещениях	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Заместитель руководителя по АХЧ
	- условия работы оборудования			
Песок в песочницах и на игровых площадках	Кратность смены песка	План тех. обслуживания	План тех. обслуживания	Заместитель руководителя по АХЧ, специализация
	Закрытие песочницы			
Спортивный инвентарь и маты	Кратность протирки	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Заместитель руководителя по АХЧ
Спортивное оборудование	Кратность испытания		Ежедневно	Инструктор по физической культуре
Ковровые покрытия	Кратность очистки / влажной обработки		В начале учебного года	Инструктор по физической культуре
			Ежедневно / не реже 1 раза в месяц	Заместитель руководителя по АХЧ
Столбы в группах	Кратность промывания		До и после приема пищи	Младший воспитатель
Игрушки	Кратность мытья	Ежедневно	Воспитатель	
Постельное белье, полотенца	Кратность замены	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	По мере загрязнения, но не реже 1 раз в 7 дней	Кастелянша, младшие воспитатели
Входной контроль поступающей продукции и товаров	- наличие документов об оценке соответствия (Декларация или сертификат)		Каждая партия	Заместитель руководителя по АХЧ
	- соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие			

	<p>текста на русском языке и т. д.)</p> <p>- соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих веществ, возможность контакта с дезсредствами и т.д.)</p>			
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	План-график технического обслуживания	Ежеквартально	Заместитель руководителя по АХЧ
Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления				
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	<p>- качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья;</p> <p>- условия доставки продукции транспортом;</p>	СанПин 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия	Заместитель руководителя по АХЧ, кладовщик
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	<p>- время смены кипяченой воды</p> <p>- температура и влажность на складе</p> <p>- температура холодильного оборудования</p>	СанПин 2.3/2.4.3590-20	Каждые 3 часа	Заместитель руководителя по АХЧ, кладовщик
Приготовление пищевой продукции	<p>- соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим</p>	СанПин 2.3/2.4.3590-20	Каждый технологический цикл	Повар

	Документам - поточность технологических процессов - температура готовности блюда			Повар
Готовые блюда	- суточная проба; - витаминизация	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20	Ежедневно	Подсобный рабочий, медработник
	- дата и время реализации - содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах		Каждая партия	Медработник
Обработка посуды и инвентаря	- состояние оборудования, инвентаря и посуды - обработка инвентаря для сырой готовой продукции	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20	Ежедневно	Медработник, заместитель руководителя по АХЧ Повар
	Контроль обеспечения условий образовательной деятельности			
	Мебель и оборудование	Оценка соответствия мебели росто возрастным особенностям детей и ее расстановка Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.364820	2 раза в год, сентябрь, май Каждая партия
Показатели образовательной деятельности	Режим дня групп		1 раз в неделю	Заместитель руководителя по ВМР
Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников				
Здоровье	Утренний прием детей, термометрия	СП 2.4.364820	Ежедневно	Воспитатели, медработник
	Вакцинация	Федеральный закон от	В соответствии с	Медработник

		17.09.1998 № 157-ФЗ	национальным календарем профилактических прививок	
	Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648- 20, СанПин 3.3686-21	1 раз в месяц	Медработник
Профилактика заболеваний	Оздоровление	СП 2.4.364820	Июнь, июль, август	Медработник
	Проведение ограничительных мероприятий	Программа мероприятий	При решении Роспотребнадзора	Медработник
Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников				
Состояние здоровья работников пищеблока	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	СанПин 2.3/2.4.3590- 20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	Медработник
	Обучение и аттестация работников пищеблока	СП 2.4.3648- 20, СанПин 2.3/2.4.3590- 20	Ежегодно	Медработник
Гигиеническая подготовка работников	Обучение и аттестация работников (кроме работников пищеблока)		1 раз в 2 года	

8. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам осуществления производственного контроля

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Заместитель руководителя по АХЧ
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Заместитель руководителя по АХЧ
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 аварийных ситуаций	По факту	Заместитель руководителя по АХЧ
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медработник
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Медработник
Личные медицинские книжки работников	По факту	Медработник
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Заместитель руководителя по АХЧ
Журнал визуального производственного контроля	По факту	Заместитель руководителя по ВМР
Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний	По факту	Заместитель руководителя по АХЧ

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	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	Разработка и корректировка программы производственного контроля	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, действующих в организации и проведение производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий
4	Организация проведения специальной	1 раз в 5 лет	Заведующий

мероприятий

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

№ 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 бутылированной 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 сальмонеллеза, вирусного гепатита В, С – 3 случая и др. – 5 и более случаев	- введение карантина; - реализация мероприятий по профилактике заболеваний
4	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергия	- 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

11. Заключительные положения

11.1. Настоящее Программа производственного контроля является локальным нормативным актом, принимается на Общем собрании трудового коллектива и утверждается приказом заведующего МБДОУ «Верхнепашинский детский сад №8».

11.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящую Программу, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

11.3. Программа принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.11.1 настоящей Программы.

		профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	
5	При приеме на работу и по необходимости	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков ператтестации	Заведующий
6	По графику	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществление самостоятельного либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	Заведующий
7	Постоянно	Формирование на объекте инструкторно-методической базы (законодательство РФ в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официальные издания санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструкторно-методические документы)	Заместитель руководителя по АХЧ
8	Постоянно	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Медработник
9	Немедленно (при выявлении)	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Заместитель руководителя по АХЧ
10	Ежегодно	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Заведующий
11	По требованию ТОУ управления Роспотребнадзор	Представление информации о результатах производственного контроля	Заведующий

11.4. После принятия Программы (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции редакционная автоматическая утрясает силу.