

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад №2 «Умка»
г. Нового Оскола Белгородской области»

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ д/с

№ 2 «Умка»

С.А. Калашник

Приказ № 28 от 18 февраля 2021 г.



ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
при осуществлении образовательной деятельности
в *Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении*
«Детский сад № 2 «Умка» г. Нового Оскола Белгородской области»

1. Паспорт программы

Характеристика объекта

Полное и сокращенное наименование:	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 2 «Умка» города Нового Оскола Белгородской области» (МБДОУ д/с № 2 «Умка»)
Тип объекта:	образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	1) образовательная: <ul style="list-style-type: none">• дошкольное образование;• дополнительное образование. 2) медицинская: <ul style="list-style-type: none">• по оказанию первичной доврачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по: вакцинации (проведение профилактически прививок), сестринскому делу в педиатрии.
Юридический адрес:	309640, Белгородская область, Новооскольский район, город Новый Оскол, улица Славы, дом 61
Фактический адрес:	309640, Белгородская область, Новооскольский район, город Новый Оскол, улица Славы, дом 61

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад №2«Умка»
г. Нового Оскола Белгородской области»**

ПРИКАЗ

от 18.02. 2021 г.

№ 28

**Об утверждении Программы производственного контроля
за соблюдением санитарных правил**

В целях создания необходимых условий обучения и воспитания детей и на основании СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций"

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Программу производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 2 «Умка» г.Нового Оскола Белгородской области»
2. Назначить ответственным лицом за проведение производственного контроля на – старшую медицинскую сестру Рудавину Людмилу Николаевну.
3. Рудавиной Людмиле Николаевне, строго выполнять План производственного контроля
4. Контроль за выполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ
д/с №2 « Умка»

_____ Калашник С.А.

С приказом ознакомлен(ы) :

<i>Ф.И.О. сотрудника</i>	<i>Должность</i>	<i>Подпись</i>	<i>Дата</i>
<i>Гладких Анна Викторовна</i>	<i>ст. воспитатель</i>		
<i>Серикова Анна Михайловна</i>	<i>воспитатель</i>		
<i>Сидельникова Елена Николаевна</i>	<i>воспитатель</i>		
<i>Григорьева Ольга Валерьевна</i>	<i>воспитатель</i>		
<i>Родионова Алена Павловна</i>	<i>воспитатель</i>		
<i>Кузнецова Татьяна Васильевна</i>	<i>воспитатель</i>		
<i>Касьянчук Ксения Сергеевна</i>	<i>воспитатель</i>		
<i>Романенко Виолетта Андреевна</i>	<i>воспитатель</i>		
<i>Рудавина Ирина Сергеевна</i>	<i>воспитатель</i>		
<i>Морозова Татьяна Михайловна</i>	<i>воспитатель</i>		
<i>Нарыкова Людмила Юрьевна</i>	<i>воспитатель</i>		

<i>Середина Наталья Ильинична</i>	<i>воспитатель</i>		
<i>Смехнова Ирина Ивановна</i>	<i>воспитатель</i>		
<i>Ращупкина Оксана Николаевна</i>	<i>воспитатель</i>		
<i>Наружных Елена Ивановна</i>	<i>воспитатель</i>		
<i>Чернова Елена Сергеевна</i>	<i>воспитатель</i>		
<i>Волоконская Светлана Анатольевна</i>	<i>муз. руководитель</i>		
<i>Крыхивская Оксана Леонидовна</i>	<i>муз. руководитель</i>		
<i>Безлепкина Ирина Николаевна</i>	<i>инструктор по физ. культуре</i>		
<i>Семендяева Елена Дмитриевна</i>	<i>педагог-психолог</i>		
<i>Фирсова Галина Ивановна</i>	<i>учитель-логопед</i>		
<i>Бельченко Татьяна Николаевна</i>	<i>учитель-логопед</i>		
<i>Романенко Наталья Васильевна</i>	<i>мл.воспитатель</i>		
<i>Ткаченко Зоя Михайловна</i>	<i>мл.воспитатель</i>		
<i>Власова Алена Владимировна</i>	<i>мл.воспитатель</i>		
<i>Годовых Валентина Васильевна</i>	<i>мл.воспитатель</i>		
<i>Гончарова Ирина Сергеевна</i>	<i>мл.воспитатель</i>		
<i>Анищенко Анастасия Ивановна</i>	<i>мл.воспитатель</i>		
<i>Демиденко Екатерина Сергеевна</i>	<i>мл.воспитатель</i>		
<i>Шестакова Наталья Александровна</i>	<i>мл.воспитатель</i>		
<i>Митюшина Наталья Сергеевна</i>	<i>повар</i>		
<i>Курепина Александра Александровна</i>	<i>повар</i>		
<i>Ситькова Марина Васильевна</i>	<i>повар</i>		
<i>Татарникова Светлана Алексеевна</i>	<i>подсоб. рабочий</i>		
<i>Фиронова Татьяна Александровна</i>	<i>кладовщик</i>		
<i>Крупа Татьяна Алексеевна</i>	<i>рабочий по стирке и ремонту спецодежды(белья)</i>		
<i>Иваненко Татьяна Михайловна</i>	<i>раб. по стирке и ремонту спецодежды(белья)</i>		
<i>Гиленко Надежда Константиновна</i>	<i>уборщик служеб. помещений</i>		
<i>Диденко Марина Сергеевна</i>	<i>уборщик служеб. помещений</i>		
<i>Салищев Василий Васильевич</i>	<i>сторож</i>		
<i>Кобзев Евгений Сергеевич</i>	<i>сторож</i>		
<i>Альяных Андрей Михайлович</i>	<i>сторож</i>		
<i>Коротенко Владимир Иванович</i>	<i>рабочий по обслуж. здания</i>		
<i>Козляева Валентина Александровна</i>	<i>делопроизводитель</i>		
<i>Зацаринская Наталья Юрьевна</i>	<i>завхоз</i>		
<i>Рудавина Людмила Николаевна</i>	<i>ст.медсестра</i>		

**«Детский сад №2«Умка»
г. Нового Оскола Белгородской области»**

УТВЕРЖДАЮ

*Заведующий МБДОУ д/с
№ 2 «Умка»*

С.А. Калашник

18 февраля 2021 г.

**ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
при осуществлении образовательной деятельности
в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
«Детский сад № 2 «Умка» г.Нового Оскола Белгородской области»**

1. Паспорт программы

Характеристика объекта

Полное и сокращенное наименование:	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 2 «Умка» города Нового Оскола Белгородской области» (МБДОУ д/с № 2 «Умка»)
Тип объекта:	образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	1) образовательная: <ul style="list-style-type: none">• дошкольное образование;• дополнительное образование. 2) медицинская: <ul style="list-style-type: none">• по оказанию первичной доврачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по: вакцинации (проведение профилактически прививок), сестринскому делу в педиатрии.
Юридический адрес:	309640, Белгородская область, Новооскольский район, город Новый Оскол, улица Славы, дом 61
Фактический адрес:	309640, Белгородская область, Новооскольский район, город Новый Оскол, улица Славы, дом 61

Характеристика здания

Тип строения	отдельно стоящее 2-х этажное здание с подвальным этажом
Площадь	
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, от городской сети
Система водоснабжения	горячая и холодная, централизованные
Система канализации	подключено к городской сети канализации

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

- [Федеральный закон от 30.03.1999 № 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, 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 иерсиниоза. 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 3.1.2.952-11](#) «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»;

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

№ п/п	Должность	Функции
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;
2.	Старший	<ul style="list-style-type: none"> • контроль за соблюдением санитарных

	воспитатель	<p>требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми;</p> <ul style="list-style-type: none"> • исполнение мер по устранению выявленных нарушений;
3.	Медработник(по согласованию)	<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; • контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории; • контроль охраны окружающей среды. • 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
1	Микроклимат	<p>Температура воздуха</p> <p>Кратность обмена воздуха</p> <p>Относительная влажность воздуха</p>	2 раза в год – в теплый и холодный периоды	Помещения и рабочие места (по 1 точке)	<p>СП 2.4.3648-20,</p> <p>СанПиН 2.2.4.54 8-96, МУК 4.3.2756-10</p>	Протокол
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток	Рабочие места (по 1 точке)	<p>СП 52.13330.201 6,</p> <p>СанПиН 2.2.1/2.1.1.12 7 803, МУК 4.3 .2812-10.4.3</p>	Протокол
3	Шум	Уровни звука, звукового	1 раз в год и внепланово –	Помещения, где есть	<p>СН 2.2.4/2.1.8.56</p>	Протокол

		давления	после реконструированных систем вентиляции, ремонта оборудования	технологическое оборудование, системы вентиляции (по 1 точке)	2-96, ГОСТ 23337-2014	
4	Аэроионный состав воздуха	Химические вещества: фенол, формальдегид, бензол	1 раз год и внепланово при покупке новой мебели, после ремонтных работ	Помещения (1 проба)	МУ 2.2.5.2810-10.2.2.5	Протокол
		Аммиак, азота оксид, озон – при светокопировании; азота оксид, водород селенистый, стирол, озон, эпихлоргидрин – при электрографии	1 раз в год	Помещения с оргтехники и кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба)	МУ 2.2.5.2810-10.2.2.5	Протокол
5	Песок на игровых площадках	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз в квартал	2–4 пробы из песочниц	СанПиН 3.2.3215-14	Протокол
6	Контроль санитарного фона	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,	СанПиН 3.2.3215-14	Протокол

				кранов, наружных поверхностях и горшков, стульчаков)		
				Пищеблок – 5-10 смывов (с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; в столовых: с посуды, клеенок, скатертей, столов)		
		Смывы иерсинии	<i>2 раза в год – перед доставкой овощей и через 2–3 недели после доставки</i>	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5 - 10 смывов)	СП 3.1.7.2615-10, МУ 3.1.1.2438-09	Протокол
7	Качество питьевой воды	Микробиологические исследования	<i>4 раза в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения</i>	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)		

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	Воспитатели	22	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Музыкальный работник	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Инструктор по физической культуре	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Учитель-логопед	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Младший воспитатель	8	1 раз в год	1 раз в год
8	Работники пищеблока	4	1 раз в год	1 раз в год

9	Обслуживающий персонал	8	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	Тепловое излучение	Повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 24.08.2018 г.

6.2. Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	от 25.05.2018 г. № 8636
2	Медицинская	от 19.02.2020 г. № ЛО-31-01-003028

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

Объект контроля	Основание	Срок	Ответственный
Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории			
Уборка территории	СП 2.4.3648-20	Ежедневно: утром и вечером	Завхоз
Освещенность территории	СП 2.4.3648-20	Еженедельно	Рабочий по обслуживанию здания и сооружений
Температура воздуха и кратность проветривания	СП 2.4.3648-20 , график проветриваний	Постоянно	Медработник
Состояние отделки стен, полов в помещениях, коридорах, санузлах	План-график технического обслуживания	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания и сооружений
Состояние осветительных	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Рабочий по обслуживанию

приборов			здания и сооружений
Кратность и качество уборки помещений	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Еженедельно	Завхоз
Состояние оборудования пищеблока, инвентаря, посуды	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежемесячно	Кладовщик
Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Медработник
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	Медработник, Кладовщик
– время смены кипяченной воды;		Каждые три часа	Медработник
– 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	Медработник
– точность 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	Медработник
Обработка посуды и инвентаря: – содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Медработник
– обработка инвентаря для сырой готовой продукции;			Медработник
Контроль обеспечения условий образовательно-воспитательной деятельности			
Гигиеническая оценка соответствия мебели росто-возрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.3648-20	2 раз в год, сентябрь, май	Медработник
Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Медработник
Соблюдение использования технических средств обучения	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Старший воспитатель
Продолжительность прогулок	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Медработник, старший воспитатель
Режим дня и занятий	СП 2.4.3648-20	1 раз в неделю и при составлении расписания занятий	Старший воспитатель
Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников			
Проведение и контроль эффективности закаливающих процедур	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Медработник
Контроль за утренним приемом	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Воспитатели, медработник

детей			
Вакцинация	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	Медработник
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	Завхоз
Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов		По необходимости	Специализированная организация, у которой есть лицензия
Дезинфекция	СП 3.5.1378-03	По необходимости	Уборщики служебных помещений
Дератизация	СП 3.5.3.3223-14	Ежедневно. Истребительные мероприятия – не реже 1 раза в 2 месяца	Завхоз, специализированная организация

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

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Кладовщик
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Кладовщик
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	Медработник
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медработник
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Завхоз
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медработник
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Медработник
Личные медицинские книжки работников		
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	Ежедневно	Завхоз, рабочий по обслуживанию зданий и сооружений

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

	заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	<ul style="list-style-type: none"> сода, мыла и дезинфицирующих средств; проветривание; наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими; реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети
3.	Возникновение эпидемии сальмонеллез, вирусный гепатит В, С – 3 случая и более; ветряная оспа, грипп и др. – 5 и более случаев	<ul style="list-style-type: none"> введение карантина; реализация мероприятий по профилактике заболеваний
4.	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	<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

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

№ п/п	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	При создании детского сада и по необходимости	Заведующий
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий
3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий
4	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц,	1 раз в 5 лет	Медработник

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

Прошито, пронумеровано и скреплено печатью
НН (встречное) листа (0
Заведующий МБДОУ д/с №2 «Умка»
НН в. Калашник С.А.

