

Приложение 1 к приказу
МАДОУ «ДС №4 «Морозко»
приказ от «29» января 2024 №42



ПРОГРАММА
производственного контроля за соблюдением санитарного законодательства
и выполнением санитарно - противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад №4 «Морозко»
на 2024 год

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее по тексту — Программа) дошкольного образовательного учреждения (далее Учреждение) разработана на основании Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ, санитарно-эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20, СП 1.1.1058 – 01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий» с «Изменениями и дополнениями № 1 (СП 1.1.2193 – 07) с целью производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий является обеспечение безопасности всех участников образовательного процесса в учреждении, производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля; за их соблюдением.

Приложение 1 к программе
производственного контроля

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

- Федеральный закон РФ от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ «Об отходах производства и потребления»;
- Федеральный закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании»;
- Федеральный закон от 07.12.2011 № 416-ФЗ «О водоснабжении и водоотведении»;
- Федеральный закон от 23.02.2013 № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма, последствий потребления табака или потребления никотинсодержащей продукции»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

**Перечень
официально изданных санитарных правил (технических регламентов),
методов и методик контроля в соответствии с осуществляемой деятельностью.**

- 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 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»;
- ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
- ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- 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 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 №4
- СП 3.1./2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организации и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID -19);
- СПЗ.1.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID -19);
- СП2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажи товаров, выполнение работ или оказание услуг»;
- Приказ Минздрава РФ от 29 июня 2000 г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»;

Приказ МЗ РФ от 28 января 2021 г. № 29н «Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой ст. 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 медицинские осмотры;

Приказ Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н от 31.12.2020 «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»

Перечень должностных лиц, осуществляющих контроль

№ п/п	Должность	Ответственность и виды работ, выполняемых при осуществлении производственного контроля	Ответственные лица
1.	Заведующий учреждения	<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; 	Гвоздь Татьяна Леонидовна
2.	Медицинская сестра (по согласованию)	<ul style="list-style-type: none"> – медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников; - контроль за организацией и качеством питания воспитанников; 	Медработник
3.	Специалист по административно-хозяйственной деятельности	<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; - контроль за состоянием здания, территории, хозяйственной зоны, прогулочных участков, технологического оборудования, посуды, мебели, систем теплоснабжения, водоснабжения, освещения, системы вентиляции; - контроль за проведением ремонтных работ 	Валеева Екатерина Петровна
4.	Методист	<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 	Садыкова Эльвира Магсумовна
5.	Старший воспитатель	<ul style="list-style-type: none"> - контроль за проведением закаливающих процедур, организацией прогулок; - контроль за соблюдением максимально 	Потапова Людмила Владимировна

		допустимой учебной нагрузки	
6.	Заведующий производством	<ul style="list-style-type: none"> - производственный контроль за организацией питания и производством кулинарной продукции; - качественный и количественный состав рациона, питания, соблюдение возрастных физиологических норм суточной потребности в основных пищевых веществах; - контроль за витаминизацией третьих блюд - ведение накопительной ведомости, журнала бракеража готовой продукции, журнала осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые; - контроль соответствия питьевой воды санитарным нормам; - контроль соответствия ежедневного меню «меню приготавливаемых блюд» 	Тихонова Юлия Ивановна
7.	Кладовщик продуктового склада	<ul style="list-style-type: none"> - контроль за качеством поступающего сырья, хранением и наличием сертификатов и всех сопроводительных документов при приеме продуктов. - контроль за соблюдением санитарных норм хранения и реализации продуктов, соблюдением санитарно-гигиенических норм содержания производственного и складского оборудования. - ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля: журнал бракеража скоропортящихся продуктов, журнал регистрации температурного и влажностного режима в складских помещениях и холодильных шкафах. 	Боровских Светлана Владиславна
8.	Специалист по охране труда	<ul style="list-style-type: none"> - общая ответственность за организацию и проведение контроля за безопасность жизни и здоровья воспитанников и сотрудников учреждения во время проведения воспитательно-образовательного процесса; - контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек; - контроль по санитарно-гигиеническому обучению сотрудников 	Денисова Юлия Андреевна

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 исследований (испытаний)		Показатели	Место контроля	Основание
	наименование	КОЛ- ВО			
1.	Консультационные услуги на объекте заказчика, п.9		1		
	Лабораторно-инструментальные исследования и измерения				
3.	Отбор проб в том числе:		16		
3.1	Смывы с объекта внешней среды (до 10 смывов) п.6		3		
4.	Заключение по результатам лабораторных исследований, 1 протокол		3		
5.	Самодоставка проб (заключение по результатам лабораторных исследований (по всем факторам), 1 протокол, направление в лабораторию)		16		
6	Бактериологические исследования, в том числе:				
6.1	Анализ воды питьевой (мембранный метод)	1	ОМЧ, ОКБ, Esherichia coli (1a+1б+1и)	Питьевая вода из разводящей сети помещений : моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем,	СанПиН 2.1.3684-21, СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.3.6.0233-21, МР 2.4.0259-21
6.2	Готовые блюда из птицы, рыбы, мяса: отварные, жареные, тушеные, запеченные, припущенные	2	Бактериологические исследования	отварные жареные, тушеные,	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ТР ТС

			проб готовых блюд	запечённые, припущенные	021/2011, МР 2.3.6.0233-21, МР 2.4.0259-21
6.3	Готовые блюда: рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное и т.д.	2	Бактериологические исследования проб готовых блюд	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2 - 3 блюда исследуемого приема пищи)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ТР ТС 021/2011, МР 2.3.6.0233-21, МР 2.4.0259-21
6.4.	Смывы на БГКП	10	БГКП	Пищевлок	СанПиН 3.3686-21, МР 2.3.6.0233-21, МР 2.4.0259-21
6.5.	Смывы на сальмонеллы	5		Пищевлок	СанПиН 3.3686-21, МР 2.3.6.0233-21, МР 2.4.0259-21
6.6	Смывы на иерсинии	5		Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	СанПиН 3.3686-21, МР 2.3.6.0233-21, МР 2.4.0259-21
6.7	Песок (почвы)	1	БГКП, ЭНТЕР, САЛ (2+4+8)	Групповые прогулочные участки	СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 3.3686-21
7.	Санитарно-гигиенические исследования, в том числе:				
7.1		1	краткий химический		СанПиН 2.1.3684-

	Исследование одной пробы воды по краткой схеме (краткий химический анализ(по 7 показателям) п.57		анализ(по показателям)	7		21, СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.3.6.0233-21, МР 2.4.0259-21
7.2	Калорийность обеда, п.п. 2,87,91,42	1	калорийность	Пищевлок Готовые порции блюд		СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ТР СТ 021/2011, МР 2.3.6.0233-21, МР 2.4.0259-21
7.3	Качество термической обработки кулинарных изделий п.55	1	санитарно-гигиенические исследования	Пищевлок готовые порции блюд		СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ТР ТС 021/2011, МР 2.3.6.0233-21, МР 2.4.0259-21
7.4	Определение нитратов овощи, зелень, п.44	1	санитарно-гигиенические исследования	пищевлок		СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ТР ТС 021/2011, МР 2.3.6.0233-21, МР 2.4.0259-21
7.5.	Определение концентрации дезинфицирующих средств, п.62	1				
7.6	Исследования одной пробы песка	1	По 8 показателям: Кадмий п.109, Марганец п.106, Медь п.108, Мышьяк п.111, Нитраты п.101, Ртуть п.105, Свинец п.107, Цинк п.110)	Групповые прогулочные участки песочница		СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ТР ТС 021/2011, МР 2.3.6.0233-21, МР 2.4.0259-21
8	Радиологические исследования, в том числе:					
8.1	Песок, п б.1	1	Проведение спектрометрического измерения	Групповые прогулочные участки песочница		СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 3.3686-21

9	Санитарно-паразитологические исследования, в том числе:				
9.1	Фрукты, овощи, зелень и др.	2	Санитарно-паразитологические исследования	Пищеблок	СанПиН 3.3686-21, МР 2.3.6.0233-21, МР 2.4.0259-21
9.2	Почва территории, песок песочниц, п.5	2	Санитарно-паразитологические исследования	Групповые участки на улице, песочницы	СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 3.3686-21
9.3	Смывы с поверхностей п.6	30	Санитарно-паразитологические исследования	Игровые уголки (с игрушек, мебели, ковров и дорожек; в спальнях: с постельного белья, с пола, батарей, подоконников	СанПиН 3.3686-21, МР 2.3.6.0233-21, МР 2.4.0259-21
10	Отбор проб, в том числе: п.11				
10.1	Смывы с объекта внешней среды 9 (до 10 смывов)	3	Санитарно-паразитологические исследования		
11.	Заключение по результатам лабораторных исследований, протокол	2			
12	Самодоставка проб (заключение по результатам лабораторных исследований (по всем факторам), 1 протокол, направление в лабораторию)	7			
13	Измерение физических факторов, в том числе:				
13.1	Измерение параметров микроклимата п.1	10	Температура воздуха Кратность обмена воздуха относительная влажность воздуха	Помещение для детей	СП 2.2.3670-20, СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.3.6.0233-21, МР 2.4.0242-21
13.2	Показатели световой среды (искусственное освещение,	10	Уровни света, коэффициент	Помещение для детей	СанПиН 1.2.3685-21,

	естественное освещение –КЕО, пульсация освещенности) п.4		пульсации		MP 2.3.6.0233- 21, MP 2.4.0242- 21
13.3	Заключение по результатам лабораторных измерений, исследований , 1 протокол	2			

**Перечень работников,
подлежащих медосмотрам, профессиональной гигиенической подготовке.**

Нормативная документация.

1. Трудовой Кодекс Российской Федерации статья 213.
2. Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 12 апреля 2011 г. N 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

№ 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	Специалист по АХД	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Методист	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Главный бухгалтер	1	1 раз в год	1 раз в 2 год
5	Экономист	1	1 раз в год	1 раз в 2 год
6	Бухгалтер	1	1 раз в год	1 раз в 2 год
7	Воспитатели	18	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	Педагог -организатор			
9	Старший воспитатель	1	1 раз в год	1 раз в 2 год
10	Музыкальный руководитель	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
11	Инструктор по физической культуре	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
12	Учитель-логопед	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
13	Учитель- дефектолог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
14	Педагог-психолог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
15	Социальный педагог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
16	Младший воспитатель	13	1 раз в год	1 раз в год
17	Работники пищеблока	7	1 раз в год	1 раз в год

18	Специалист по кадрам	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
19	Специалист по охране труда	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
20	Делопроизводитель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
21	Уборщик территории	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
22	Слесарь - сантехник	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
23	Машинист по стирке и ремонту спецодежды	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
24	Швея	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
25	Уборщик служебных помещений	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
26	Рабочий по комплексному обслуживанию здания	1	1 раз в год	1 раз в 2 года

Медицинский документ допуска работника.

Для допуска к работе сотрудник дошкольного образовательного учреждения должен иметь личную медицинскую книжку, в которую заносятся данные обследования и осмотров специалистов.

**Мероприятия,
предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды
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	Специалист по АХД
Освещенность территории	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Специалист по АХД
Температура воздуха и кратность проветривания	СП 2.4.3648-20, график проветриваний	Постоянно	Специалист по АХД
Состояние отделки стен, полов в помещениях, коридорах, санузлах	План-график технического обслуживания	Ежеквартально	Специалист по АХД
Состояние осветительных приборов	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Специалист по АХД
Кратность и качество уборки помещений	СП 2.4.3648- 20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Еженедельно	Медработник, Специалист по АХД
Состояние оборудования пищеблока, инвентаря, посуды	СП 2.4.3648- 20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежемесячно	Заведующий производством Специалист по АХД
Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Специалист по АХД
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	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 рабочий лист ХАССП	Каждая партия	Кладовщик продуктового склада, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий», «Честный знак»

транспортом;			
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья; – сроки и условия хранения пищевой продукции;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 рабочий лист ХАССП	Ежедневно	Кладовщик продуктового склада
– время смены кипяченной воды;		Каждые три часа	Заведующий производством
– температура и влажность на складе;		Ежедневно	Кладовщик продуктового склада
– температура холодильного оборудования;			
Приготовление пищевой продукции: – соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 рабочий лист ХАССП	Каждый технологический цикл	Заведующий производством
– поточность технологических процессов;			Повар
– температура готовности блюд;		Каждая партия	
Готовые блюда: – суточная проба;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 рабочий лист ХАССП	Ежедневно от каждой партии	Повар
– дата и время реализации готовых блюд		Каждая партия	Заведующий производством
Обработка посуды и инвентаря: – содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 рабочий лист ХАССП	Ежедневно	Медработник
– обработка инвентаря для сырой готовой продукции;			Заведующий производством
Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности			
Гигиеническая оценка соответствия мебели ростовозрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.3648-20	2 раза в год, сентябрь, май	Медработник, старший воспитатель
Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Медработник, старший воспитатель
Соблюдение использования технических средств обучения	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Старший воспитатель

Режим дня групп	СП 2.4.3648-20	1 раз в неделю	Методист, старший воспитатель
Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников			
Проведение и контроль эффективности закаливающих процедур	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Медработник, старший воспитатель
Контроль за утренним приемом детей	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Воспитатели, медработник
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, здоровья 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	Уборщик территории
Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов		1 раз в три месяца	Специалист по АХД
Дезинфекция	СП 3.5.1378-03	По необходимости	Специалист по АХД
Дезинсекция	СанПиН 3.5.2.3472-17	Истребительные мероприятия – не реже 1	специализированная организация

		раза в 6 месяцев	
Дератизация	СП 3.5.3.3223-14	Истребительные мероприятия – не реже 1 раза в квартал	специализированная организация

Приложение 7 к программе
производственного контроля

**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 регистрации результатов производственного контроля	По факту	Заведующий производством, специалист по АХД
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Специалист по АХД
Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок	Ежедневно	Заведующий производством
Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	По факту	Заведующий производством
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Заведующий производством, повара
Журнал бракеража готовой кулинарной продукции	Ежедневно	Бракерная комиссия
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медработник
Журнал здоровья	Ежедневно	Специалист по АХД, Заведующий производством
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения; личные медицинские книжки работников	По факту	Специалист по охране труда
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений,	Ежедневно	Заведующий производством, кладовщик продуктового склада

оборудования, оснащения		
Журнал учета и протоколы лабораторных испытаний	По факту	Специалист по АХЧ
Журнал учета инфекционных заболеваний	По факту	Медработник
Журнал учета профилактических прививок	По факту	Медработник

Приложение 8 к программе
производственного контроля

**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**

№	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 заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	<ul style="list-style-type: none"> – 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: – 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

Приложение 9 к программе
производственного контроля

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

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

5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Специалист по охране труда	
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Специалист по АХД	
7	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)	Постоянно	Специалист по охране труда	
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Специалист по АХД	
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Специалист по АХД	
10	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	Заведующий	
11	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию ТО Управления Роспотребнадзора в г. Мегионе	Заведующий	