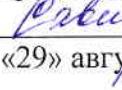


СОГЛАСОВАНО

Представитель ТК МКОУ СОШ № 11

 О.А. Савинова

«29» августа 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор МКОУ СОШ № 11

О.В. Загрудненко

Приказ № 233 от 29.08.2025 г.



ПРОГРАММА (ПЛАН)
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ
И ВЫПОЛНЕНИЕМ
САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ
(ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ
ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ В МУНИЦИПАЛЬНОМ
КАЗЕННОМ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ
УЧРЕЖДЕНИИ СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 11

(дошкольный уровень образования

ул. Красногвардейская, 120)

г. Тавда
2025 г.

1. Паспорт программы

Характеристика объекта

Полное и сокращенное наименование:	Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 11 (МКОУ СОШ № 11)
Тип объекта:	Образовательная организация
Основные виды деятельности учреждения:	Образовательная деятельность по образовательным программам дошкольного образования, начального общего образования, основного общего образования, среднего общего образования, образовательная деятельность по дополнительным обще развивающим программам.
Виды деятельности, не отнесенные к его основной деятельности:	<ul style="list-style-type: none">– присмотр и уход за детьми в группах продленного дня;– организация питания обучающихся в учреждении;– научная деятельность;– творческая деятельность;– организация групп развития, спортивных секций;– преподавание специальных курсов и циклов дисциплин, репетиторство;– деятельность по оказанию: логопедических услуг, психологических услуг обучающимся, психологическое консультирование родителей (законных представителей) обучающихся;– организация отдыха с дневным пребыванием детей;– организация работы спортивных секций,– оказание услуг по организации конференций, выставок, спортивных и иных мероприятий, тематика которых связана с основными видами деятельности учреждения;– оказание услуг в области культурно-досуговой деятельности;– оказание образовательных услуг для детей дошкольного возраста пределами образовательной программы дошкольного образования: преподавание иностранных языков, проведение занятий по изучению мировой и народной культуры, обучение игре на музыкальных инструментах, проведение занятий по развитию музыкальных способностей, обучение пению, обучение изобразительному искусству, развитие художественно-творческих способностей, обучение чтению, проведение занятий по развитию математических способностей, проведение занятий по развитию речи, проведение занятий по развитию интеллектуальных способностей, обучение компьютерной грамотности, проведение занятий по моделированию, конструированию, проведение занятий по подготовке к школе, проведение занятий ритмикой и танцами, проведение занятий в области прикладного творчества;– оказание физкультурно-оздоровительных услуг для детей дошкольного возраста (закаливание, проведение занятий по аэробике (в том числе проведение дополнительных занятий по физической культуре, проведение мероприятий по профилактике нарушений осанки и плоскостопия, лечебное питание (изготовление кислородных коктейлей); оказание услуг по проведению организационно-массовых мероприятий для детей дошкольного возраста (праздники, концерты, спортивные игры); оказание услуг по уходу и присмотру за детьми дошкольного или младшего школьного возраста: в группах кратковременного пребывания (от 3 до 5 часов в день); в выходные и праздничные дни, включая организацию питания и режима дня, без реализации образовательной программы.: обучение чтению, грамоте, проведение занятий по развитию математических способностей, проведение занятий по развитию речи, проведение занятий по развитию интеллектуальных способностей, проведение занятий по подготовке к школе;– оказание услуг по проведению организационно-массовых мероприятий для детей дошкольного возраста (праздники, концерты, спортивные игры);

оказание услуг по уходу и присмотру за детьми дошкольного младшего школьного возраста: в группах кратковременного пребывания (от 3 до 5 часов в день); в выходные и праздничные дни, включая организацию питания и режима дня, без реализации образовательной программы.

— оказание методической, психолого-педагогической, диагностической и консультативной помощи родителям (законным представителям) детей, обеспечивающим получение детьми дошкольного образования в форме семейного образования.

Юридический адрес: 623950, Свердловская область, город Тавда, улица Омская, 1

Фактический адрес: 623950, Свердловская область, город Тавда, улица Омская, 1 (школа)

623950, Свердловская область, город Тавда, улица Красногвардейская, 120 (детский сад)

Характеристика здания

Тип строения: Отдельно стоящее здание, состоящее из 3-х частей, соединенных между собой:

литер А – 2^х - этажное деревянное (недействующее).

литер А 1 – 2^х - этажное каменное,

литер А 2 – 1^{но}- этажное деревянное

Площадь Общая 1140,7 кв. м., из них действующая – 655 кв.м.

Оборудование Оборудование офисное, оборудование для проведения учебной деятельности, оборудование для приготовления пищи

Характеристика инженерных систем

Освещение Естественное и искусственное

Система вентиляции Естественная, локальная на пищеблоке

Система отопления Автономная, от котельной школы

Система водоснабжения Холодная централизованная

Система канализации Горячая автономная от водонагревателей

Система канализации Автономная (выгребная яма)

2. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляющейся 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 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- 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, организаций и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

- 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, искусенному 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 3.1.2952-11 «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита»;
- СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»;
- СП 3.1.3.2352-08 «Профилактика клещевого вирусного энцефалита»;
- СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;
- СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
 - СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
 - приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 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 Трудового кодекса Российской Федерации, 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»;

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

№	Должность	Функции
1	Директор	<ul style="list-style-type: none"> - общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляющейся деятельностью; - разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений;
2	Специалист по охране труда	<ul style="list-style-type: none"> - организация плановых медицинских осмотров работников; - организация профессиональной подготовки и аттестации работников; - контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек; - ведение учета и отчетности по производственному контролю;
3	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;
4	Медработник (по согласованию)	<ul style="list-style-type: none"> - медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников; - контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников;
5	Заведующий хозяйством	<ul style="list-style-type: none"> - контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории; - организация лабораторно-инструментальных исследований; - ведение учетной документации; - разработка мер по устранению выявленных нарушений; - контроль охраны окружающей среды;
6	Ответственный по питанию	<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

(по согласованию с филиалом в ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г. Ирбит, Ирбитском, Слободо-Туринском, Туринском, Тавдинском, Таборинском районах»)

№	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета рез-тов
1	Микроклимат	Температура воздуха	1-2 раза в год	Помещения и рабочие места (по 1 точке)	СП 2.4.3648-20 СанПиН 2.2.4.548-96 МУК 4.3.2756-10	Протокол
		Кратность обмена воздуха				
		Относительная влажность воздуха				
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток	Рабочие места (по 1 точке)	СП 52.13330.2016 СанПиН 2.2.1/2.1.1.127 803 МУК 4.3.2812-	Протокол

№	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета рез-то
					10.4.3	
3	Шум	Уровни звука, звукового давления	1 раз в год и внепланово – после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции (по 1 точке)	СН 2.2.4/2.1.8.562 - 96 ГОСТ 23337-2014	Протокол
4	Песок на игровых площадках	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз в год	2-4 пробы из песочниц	СанПиН 3.2.3215-14	Протокол
5	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, кранов, наружных поверхностей горшков, стульчиков) Пищеблок – 5-10 смызов (с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала)	СанПиН 3.2.3215-14	Протокол
		Смывы иерсинии	1-2 раза в год – перед доставкой овощей и через 2-3 недели после доставки	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5 - 10 смызов)	СП 3.1.7.2615-10 МУ 3.1.1.2438-09	Протокол
6	Качество питьевой	Микробиологические	2 раза в год и внепланово	Питьевая вода из разводящей сети	СанПиН 2.1.4.1074-01	Протокол

№	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета рез-тов
	воды	исследования	после ремонта систем водоснабжения	помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, (2 пробы)		
7	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	1-2 раза в год	Третий блюда (1 проба)		

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

№ п/п	Профессия (должность)	Количество человек	Кратность	
			Периодический и внеочередной медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	Старший воспитатель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Воспитатели	8	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Инструктор по физической культуре	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Учитель-логопед	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Помощник воспитателя	6	1 раз в год	1 раз в год
6	Работники пищеблока	4	1 раз в год	1 раз в год
7	Обслуживающий 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 подлежащим санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию

6.1. Работа:

Показатель	Профессия	Документ
Тепловое излучение	Повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 18.03.2020

6.2. Деятельность:

Деятельность	Документ
Образовательная	Лицензия № 15260 от 17.02.2012, приложение от 08.02.2019 № 97-ли

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	Ответственное лицо
Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории			
Уборка территории	СП 2.4.3648-20	Ежедневно: утром и вечером	Уборщик территории
Освещенность территории	СП 2.4.3648-20	Еженедельно	Заведующий хозяйством
Температура воздуха и кратность проветривания	СП 2.4.3648-20, график проветриваний	Постоянно	Заведующий хозяйством Помощники воспитателя
Состояние отделки стен, полов в помещениях, коридорах, санузлах	План-график технического обслуживания	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания
Состояние осветительных приборов	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Заведующий хозяйством
Кратность и качество уборки помещений	СП 2.4.3648-20 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Еженедельно	Медработник (по согл.) Заведующий хозяйством
Состояние оборудования пищеблока, инвентаря, посуды	СП 2.4.3648-20 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежемесячно	Заведующий хозяйством
Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Заведующий хозяйством
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	Ответственный по питанию 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
– время смены кипяченой		Каждые три часа	Ответственный по

Объект контроля	Основание	Срок	Ответственное лицо
воды; – температура и влажность на складе; – температура холодильного оборудования; –		Ежедневно	Ответственный по питанию
Приготовление пищевой продукции: – соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам; – поточность технологических процессов; – температура готовности блюд;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию
Готовые блюда: – суточная проба; – дата и время реализации готовых блюд;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия	Повар
Обработка посуды и инвентаря: – содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах; – использование раздельно технологического и холодильного оборудования, производственных столов, разделочного инвентаря (маркированный любым способом), многооборотных средств упаковки и кухонной посуды	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно от каждой партии	Повар
– обработка инвентаря для сырой готовой продукции; – обработка и хранение разделочного инвентаря для готовой и сырой продукции раздельно в производственных цехах (зонах, участках); – мытье столовой посуды отдельно от кухонной посуды – влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств в производственных помещениях	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия	Ответственный по питанию
Обработка посуды и инвентаря: – содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах; – использование раздельно технологического и холодильного оборудования, производственных столов, разделочного инвентаря (маркированный любым способом), многооборотных средств упаковки и кухонной посуды	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Медработник (по согл.) Заведующий хозяйством
– обработка инвентаря для сырой готовой продукции; – обработка и хранение разделочного инвентаря для готовой и сырой продукции раздельно в производственных цехах (зонах, участках); – мытье столовой посуды отдельно от кухонной посуды – влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств в производственных помещениях	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Повар
Осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Кухонный работник
			Ответственный по питанию

Объект контроля	Основание	Срок	Ответственное лицо
питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний			
Использование бактерицидного оборудования в соответствии с инструкцией по эксплуатации	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Контроль обеспечения условий образовательно-воспитательной деятельности			
Гигиеническая оценка соответствия мебели ростово-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	Старший воспитатель
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 детей	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Воспитатели, медработник
Вакцинация	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ	В соответствии с национальным календарем проф.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,	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Ответственный по питанию

Объект контроля	Основание	Срок	Ответственное лицо
повреждениями кожных покровов)			
Медицинские осмотры	приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н	Ежегодно	Специалист по ОТ
Контроль охраны окружающей среды			
Санитарное состояние хозяйственной зоны: своевременная очистка контейнеров, хозяйственной площадки, вывоз ТКО	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ	1 раз в неделю	Уборщик территории Специализированная организация
Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов		По необходимости	Специализированная организация, у которой есть лицензия
Дезинфекция	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Уборщики СП Кухонный работник Помощники воспитателя
		По необходимости	Специализированная организация, у которой есть лицензия
Дезинсекция	СанПиН 3.3686-21	При наличии насекомых – обследование и истребительные мероприятия – не реже 2 раз в месяц	Специализированная организация
Дератизация	СанПиН 3.3686-21	Истребительные мероприятия – не реже 1 раза в 3 месяца	Специализированная организация
Акарицидная обработка и исследование на заклещевленность	СанПиН 3.3686-21	Ежегодно	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	Ответственный по питанию
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Ответственный по питанию
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Ответственный по питанию
Накопительная ведомость рациона питания	Ежедневно	Ответственный по питанию
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Ответственный по питанию
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медработник

Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медработник
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заведующий хозяйством
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Заведующий хозяйством
Личные медицинские книжки работников		
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	Ежедневно	Заведующий хозяйством Работник по техническому обслуживанию
Журнал учета и протоколы лабораторных испытаний	По факту	Заведующий хозяйством

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

№	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 сальмонеллеза, ветряной оспы, вирусного гепатита В, С, коронавирус (3 случая и более), гриппа, ОРВИ, и др. (25 % заболевших и более)	<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

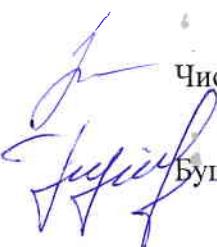
10. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

№	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	При создании детского сада и по необходимости	Заведующий хозяйством

2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий хозяйством
3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий хозяйством
4	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 5 лет	Заведующий хозяйством
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 Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)	Постоянно	Заведующий хозяйством
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Медработник
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Заведующий хозяйством
10	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	Заведующий хозяйством
11	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию Роспотребнадзора	Заведующий хозяйством

Программу разработали:

Заведующий хозяйством

 Чистякова Т.В.

Ответственный по питанию

 Бушманова О.А.