

**ПРОГРАММА**

**ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**

**за соблюдением санитарных норм и проведением санитарно- противоэпидемических (профилактических) мероприятий**

**в Автономной некоммерческой организации дошкольной образовательной организации «ЭТНОМИРОК»**

Настоящая Программа регламентирует в 2025-2026 учедном году 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 дошкольном образовательном учреждении.

В Программе определены лица, организации и лабораторно-испытательные организации, задействованные в осуществлении и организации производственного контроля в Автономной некоммерческой организации дошкольной образовательной организации «ЭТНОМИРОК» (далее АНО ДОО).

**Целью** [производственного контроля в АНО ДОО](https://ohrana-tryda.com/node/4381), 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](https://ohrana-tryda.com/node/4381) 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 | АНО ДОО «ЭТНОМИРОК» Автономная некоммерческая организация дошкольная образовательная организация «ЭТНОМИРОК» |
| Тип объекта | Образовательная организация |
| Виды деятельности, которые осуществляет образовательнаяорганизация | Образовательная:- дошкольное образование |
| Юридический адрес | 249018, Калужская область, Боровский район, деревня Петрово |
| Фактический адрес | 249018, Калужская область, Боровский район, деревня Петрово |
| **Характеристика здания** |
|  |
| Тип строения | Отдельно стоящее деревянное здании № 1 «Подворье», этаж № 1, левое крыло |
| Площадь | 202,8 кв. м |
| Оборудование | Оборудование для проведения образовательной деятельности |
| **Характеристика инженерных систем** |
| Освещение | Естественное и искусственное |
| Система вентиляции | Естественная |
| Система отопления | Система закрытого типа. Индивидуальная котельная |
| Система водоснабжения | Из скважины через систему водоочистки (ХВС, ГВС) |
| Система канализации | Подключено к общей сети канализации КОТЦ «ЭТНОМИР» |

1. **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 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
	* Федеральный закон от 17.09.1998г. № 157-Ф3 «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»;
	* Постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 17.03.2025 г. № 2 «О внесении изменений в санитарные правила и нормы СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденные постановлением Главного государственного врача РФ от 28.01.2021 г. № 2;
	* 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»;

# Состав Программы производственного контроля.

Программа производственного контроля включает в себя:

* 1. Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности.
	2. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих опасность для человека и среды его обитания.
	3. Перечень работников, подлежащих профилактическим, медицинским

осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствие с установленными требованиями.

4.4.Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемическому благополучию населения.

* 1. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля.
	2. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю.

# Ответственные за организацию и осуществление производственного контроля:

Директор АНО ДОО «ЭТНОМИРОК» - Затока Евгения Николаевна

Методист – Макарова Светлана Владимировна

Воспитатель – Гошкова Юлия Александровна

Воспитатель – Корнеева Оксана Александровна

(Приказ от 30.08.2024 года № 38/од)

Ответственный по питанию – Бободжонов А.Г. (Согласно Договору возмездного оказания услуг № 0001/25/АНО/ЭТН/Д-ВЗ от 09.01.2025 г. (Индивидуальный предприниматель Бободжонов Абдукахор Гафорович (ИП Бободжонов А.Г.)).

# Обязанности должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.

* 1. Должностное лицо, на которого возложены функции по осуществлению производственного контроля, при выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля должны принять меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения, в том числе:
		1. Приостановить либо прекратить свою деятельность или выполнение отдельных видов работ.
		2. Прекратить использование в производстве сырья, материалов, не соответствующих установленным требованиям и не обеспечивающих безопасность (безвредность) для человека.
	2. Должностные лица, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля, обязаны:
		1. Выполнять требования Программы производственного контроля.
		2. Выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор.
		3. Разрабатывать и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия.
		4. Обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ.
		5. Осуществлять производственный контроль, в т.ч. посредством исследований и испытаний аккредитованными организациями, за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно- противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ, а также при транспортировке и хранении продукции.
		6. Осуществлять гигиеническое обучение работников.

# Ответственность должностных лиц за осуществление Программы производственного контроля

* 1. Общая ответственность за осуществление программы производственного контроля возлагается на директора АНО ДОО «ЭТНОМИРОК».
	2. Приказом по АНО ДОО назначаются должностные лица по осуществлению производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.
	3. За нарушение санитарного законодательства для должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля, устанавливается дисциплинарная и административная ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации.

# Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Должность** | **Функции** | **Распорядительный акт о возложении функций** |
| 1 | Директор АНО ДОО | * 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;
* контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек;
* организация профессиональной подготовки и аттестации работников;
* разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений;
* ведение учета и отчетности по производственному контролю;
* контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории;
* контроль охраны окружающей среды;
* разработка мер по устранению выявленных нарушений.
 | Приказ от 01.09.2023 № 9/ахв |
| 2 | Воспитатели | * 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;
 | Приказ от 01.09.2023 № 9/ахв |
| 3 | Ответственный по питанию | контроль организации питания; ведение учетной документации | Приказ от 31.08.2022 г. № 24/од |

1. **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**

**На Основании Дополнительного соглашения № 01 от 20 декабря 2024 года к Договору № 1095 от 22.04.2024 г**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Показатели | Кол-во проб в год | Кратность | Форма учетарезультатов |
| 1. | Микробиологический анализ воды водопроводной (питьевой) | 2 обр. | 2 раза в год | Протокол исследования |
| 2. | Санитарно-гигиенические исследования воды | 1 обр. | 1 раз в год | Протокол |
| 3. | Параметры световой среды (один показатель) в 1 точке | 3 из. | 1 раз в год | Протокол |
| 4. | Измерение параметров микроклимата в 1 точке (измерение температуры) | 18 изм. | 2 раза в год | Протокол |
| 5. | Измерение параметров микроклимата в 1 точке (измерение влажности) | 18 изм. | 2 раза в год | Протокол |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 6. | Измерение параметров микроклимата в 1 точке (измерение скорости воздуха) | 18 изм. | 2 раза в год | Протокол |
| 7. | Бактериологический анализ готовых блюд |  |  | Протокол |
| 7.1. | Суп | 1 обр. | 1 раз в год | Протокол |
| 7.2. | Мясо и рыба | 1 обр. | 1 раз в год | Протокол |
| 7.3. | Гарниры | 1 обр. | 1 раз в год | Протокол |
| 8. | Смывы. Исследование на бактерии группы кишечной палочки | 10 шт. | 2 раза в год | Протокол |
| 9. | Смывы. Исследование на яйца гельминтов | 10 шт. | 2 раза в год | Протокол |
| 10. | Отбор проб (образцов) | 5 ус |  |  |
| 11. | Гигиеническая оценка с целью установления соответствия нормативным документам исследуемых проб (образцов) и уровней физических факторов от 2 до 5 единиц на одном объекте | 2 ус. |  |  |

1. **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. | Воспитатели | 2 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 2. | Помощник воспитателя | 1 | 1 раз в год | 1 раз в год |

1. **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-](https://vip.1obraz.ru/%23/document/97/485031/)[20](https://vip.1obraz.ru/%23/document/97/485031/) | Ежедневно: утром и вечером | Директор |
| Освещенность территории | [СП 2.4.3648-](https://vip.1obraz.ru/%23/document/97/485031/)[20](https://vip.1obraz.ru/%23/document/97/485031/) | Еженедельно | Директор |
| Температура воздуха и | [СП 2.4.3648-](https://vip.1obraz.ru/%23/document/97/485031/) | Постоянно |  |
| кратность проветривания | [20](https://vip.1obraz.ru/%23/document/97/485031/) |  | Директор |
|  | график |  | Воспитатели |
|  | проветриван |  |  |
|  | ий |  |  |
| Состояние отделки стен, полов в помещениях, коридорах, санузлах | План-график технического обслуживани я | Ежеквартально | Директор |
| Состояние осветительных приборов | [СП 2.4.3648-](https://vip.1obraz.ru/%23/document/97/485031/)[20](https://vip.1obraz.ru/%23/document/97/485031/) | Ежемесячно | Директор |
| Кратность и качество уборки помещений | [СП 2.4.3648-](https://vip.1obraz.ru/%23/document/97/485031/)[20](https://vip.1obraz.ru/%23/document/97/485031/), [СанПиН](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/566276706/) [2.3/2.4.3590-](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/566276706/)[20](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/566276706/) | Еженедельно | Директор |
| Состояние оборудования пищеблока, инвентаря, посуды | [СП 2.4.3648-](https://vip.1obraz.ru/%23/document/97/485031/)[20](https://vip.1obraz.ru/%23/document/97/485031/), [СанПиН](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/566276706/) [2.3/2.4.3590-](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/566276706/)[20](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/566276706/) | Ежемесячно | Ответственный по питанию |
| Санитарное состояние территории, участков | [СП 2.4.3648-](https://vip.1obraz.ru/%23/document/97/485031/)[20](https://vip.1obraz.ru/%23/document/97/485031/) | Ежедневно | Директор |
| Соблюдение теплового режима в помещениях | [СП 2.4.3648-](https://vip.1obraz.ru/%23/document/97/485031/)[20](https://vip.1obraz.ru/%23/document/97/485031/) | Ежедневно | ДиректорВоспитатели |
| **Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления** |
| Закупка и приемка пищевой продукции и сырья: | [СанПиН](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/566276706/) [2.3/2.4.3590-](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/566276706/)[20](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/566276706/), | Каждая партия |  Ответственный по питанию ИП Бободжонов А.Г. |
| – качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственногосырья; |  |  |  |
| – условия доставки продукции транспортом; |  |  |  |
| Хранение пищевой | [СанПиН](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/566276706/) | Ежедневно |  Ответственный по питанию ИП Бободжонов А.Г. |
| продукции и | [2.3/2.4.3590-](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/566276706/) |  |  |
| продовольственного сырья; | [20](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/566276706/) |  |  |
| – сроки и условия |  |  |  |
| хранения пищевой |  |  |  |
| продукции; |  |  |  |
| – время смены кипяченной воды; |  | Каждые три часа | Воспитатели |
| Приготовление пищевой продукции:– соблюдение технологии приготовления блюд по технологическимдокументам; | [СанПиН](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/566276706/) [2.3/2.4.3590-](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/566276706/)[20](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/566276706/) | Каждый технологический цикл | Ответственный по питанию ИП Бободжонов А.Г. |
| Готовые блюда:– суточная проба; | [СанПиН](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/566276706/) [2.3/2.4.3590-](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/566276706/)[20](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/566276706/) | Ежедневно от каждой партии | Ответственный по питанию ИП Бободжонов А.Г. |
| – дата и время реализации готовых блюд; | Каждая партия | Ответственный по питанию ИП Бободжонов А.Г. |
| – обработка инвентаря для сырой готовой продукции; |  | Ответственный по питанию ИП Бободжонов А.Г. |
| **Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности** |
| Гигиеническая оценка соответствия мебели росто-возрастным особенностям детей и ее расстановка | [СП 2.4.3648-](https://vip.1obraz.ru/%23/document/97/485031/)[20](https://vip.1obraz.ru/%23/document/97/485031/) | 2 раз вгод, сентябрь, май | ДиректорВоспитатели |
| Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями | [СП 2.4.3648-](https://vip.1obraz.ru/%23/document/97/485031/)[20](https://vip.1obraz.ru/%23/document/97/485031/) | Постоянно | Воспитатели |
| Соблюдение использованиятехнических средств обучения | [СП 2.4.3648-](https://vip.1obraz.ru/%23/document/97/485031/)[20](https://vip.1obraz.ru/%23/document/97/485031/) | Постоянно | Воспитатели |
| Режим дня групп | [СП 2.4.3648-](https://vip.1obraz.ru/%23/document/97/485031/)[20](https://vip.1obraz.ru/%23/document/97/485031/) | 1 раз в неделю | ДиректорВоспитатели |
| **Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников** |
| Контроль за утренним приемом детей | [СП 2.4.3648-](https://vip.1obraz.ru/%23/document/97/485031/)[20](https://vip.1obraz.ru/%23/document/97/485031/) | Ежедневно | Воспитатели |
| Осмотр воспитанников на педикулез | [СП 2.4.3648-](https://vip.1obraz.ru/%23/document/97/485031/)[20](https://vip.1obraz.ru/%23/document/97/485031/), [СанПиН](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/420233490/)[3.2.3215-14](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/420233490/) | 1 раз в месяц | Помощник воспитателя |
| Плановые осмотры | [СП 2.4.3648-](https://vip.1obraz.ru/%23/document/97/485031/)[20](https://vip.1obraz.ru/%23/document/97/485031/) | По графику | Медицинский персонал ГБУЗ КО «ЦРБ Боровского района» (Договор от 20 марта 2018 г. № 1) |
| **Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья, обучения работников** |
| Состояние работников (количество работников с инфекционнымизаболеваниями,повреждениями кожных покровов) | [СанПиН](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/566276706/) [2.3/2.4.3590-](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/566276706/)[20](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/566276706/) | Ежедневно | Директор |
| **Контроль охраны окружающей среды** |
| Санитарное состояние хозяйственнойзоны: своевременная очистка хозяйственной площадки, вывоз ТКО | [Федеральны](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/901711591/) [й закон от](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/901711591/) [24.06.1998 №](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/901711591/)[89-ФЗ](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/901711591/) | 3 раза в неделю | Директор, ООО «Домовой» (Договор на оказание эксплуатационных услуг от 9 января 2018 г. № 0001/18/Дом/Э)  |
| Вывоз ртутьсодержащих ламп | 1 раз в три месяца | ООО «Домовой» (Договор на оказание эксплуатационных услуг от 9 января 2018 г. № 0001/18/Дом/Э) |
| Дезинфекция | [СП 3.5.1378-](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/901865877/XA00LTK2M0/)[03](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/901865877/XA00LTK2M0/) | По необходимости | ООО «Домовой» (Договор на оказание эксплуатационных услуг от 9 января 2018 г. № 0001/18/Дом/Э) |
| Дезинсекция | [СанПиН](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/456088413/) [3.5.2.3472-17](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/456088413/) | По необходимости |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование форм учета и отчетности** | **Периодичность****заполнения** | **Ответственное лицо** |
| [График смены кипяченой воды](https://vip.1obraz.ru/%23/document/118/81021/) | Не реже 1 раза каждые 3 часа | Воспитатели |
| Журнал аварийных ситуаций | По факту | Директор |
| [Журнал осмотра воспитанников на](https://vip.1obraz.ru/%23/document/118/66947/) [педикулез](https://vip.1obraz.ru/%23/document/118/66947/) | Еженедельно | Помощник воспитателя |
| Личные медицинские книжки работников | По факту |  Директор |
| Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения | Ежедневно | Директор |
| Протоколы лабораторных испытаний | По факту | Директор |

1. **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 | прекращение работы пищеблока; сокращение рабочего дня;организация подвоза воды для технических целей; обеспечение запаса воды |
| 2. | Возникновениезаболеваний: 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 в помещении, где находятся дети |
| 3. | Возникновениеэпидемии ветряная оспа, грипп и др. – 5 и более случаев и др. | введение карантина;реализация мероприятий по профилактике заболеваний |
| 4. | Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии | приостановление деятельности до ликвидации аварии;вызов специализированных служб |
| 5. | Неисправная работа холодильного оборудования | прекращение работы пищеблока;сокращение рабочего дня; использование запасного холодильногооборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов |
| 6. | Пожар | вызов пожарной службы; эвакуация;приостановление деятельности |

1. **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 | Ежегодно | Директор |
| 2 | Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий ипроведение производственного контроля | Ежегодно | Директор |
| 3 | Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала,задействованных в организации и проведении производственного контроля | По необходимости | Директор |
| 4 | Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечениемлаборатории, аккредитованной в установленном порядке | По графику | ДиректорДоговор с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Калужской области» |
| 5 | 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 | Директор |
| 6 | Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте | Постоянно | Директор |
| 7 | Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм | Немедленно (при выявлении) | Директор |
| 8 | Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами | Ежегодно | Директор |
| 9 | Представление информации о результатах производственного контроля | По требованию ТО Управления Роспотребнадзора | Директор |

**Директор АНО ДОО \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Затока Е.Н.**