

**УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ
СОВЕТСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОКРУГА СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ**
Муниципальное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад общеразвивающего
вида с приоритетным осуществлением познавательно-речевого развития детей № 40 «Тополек»
города Зеленокумска Советского района»
357914 Ставропольский край, Советский район, город Зеленокумск, улица 50 лет октября, 76, ОКПО –
51980715, ОГРН – 10260100925, ИНН – 2619008739,
КПП – 261901001; Адрес электронной почты: topolekzel@mail.ru

Согласована
Общим собранием трудового
Коллектива МДОУ «Детский сад
№40 «Тополек»
Протокол 1 от 05.08.2024г

Утверждена
Заведующей МДОУ «Детский сад №40
«Тополек»
И.В. Несина
Приказ № 83 от 05.08.2024г

**Программа производственного контроля в ДОУ
на 2024-2025 учебный год**

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

в Муниципальном дошкольном образовательном учреждении «Детский
сад общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением
познавательно-речевого развития детей №40 «Тополек» города Зеленокумска
Советского района»

Настоящая новая Программа производственного контроля в Муниципальном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением познавательно-речевого развития детей №40 «Тополек» города Зеленокумска Советского района» регламентирует в 2024-2025 учебном 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 дошкольном образовательном учреждении.

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

Задачи производственного контроля:

соблюдение официально изданных и действующих санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;

организация осуществления лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;

ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством Российской Федерации по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;

организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации сотрудников детского сада;

контроль наличия сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных и иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством Российской Федерации;

своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации об аварийных

ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

Содержание Программы производственного контроля в ДОУ соответствует требованиям СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий» с изменениями и дополнениями.

Программа действует до принятия новой редакции (внесение изменений).

В программу производственного контроля вносятся изменения при изменении основного вида деятельности детского сада или других существенных изменений деятельности.

1. Паспорт программы

Характеристика объекта

Полное и сокращенное наименование: Муниципальное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением познавательно-речевого развития детей №40 «Тополек» города Зеленокумска Советского района»; (МДОУ Детский сад №40 «Тополек»)

Тип объекта: дошкольная образовательная организация

Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация

1) образовательная: дошкольное образование;

Юридический адрес: 357914, Ставропольский край, Советский район, г. Зеленокумск, ул. 60 лет Октября, 76

Фактический адрес: 357914, Ставропольский край, Советский район, г. Зеленокумск, ул. 60 лет Октября, 76

Характеристика здания

Тип строения отдельно стоящее 2-х этажное здание с подвальным этажом

Площадь 5100 кв. м

Оборудование электронные средства обучения (ЭСО), оргтехника; оборудование для осуществления образовательной деятельности

Характеристика инженерных систем

Освещение естественное и искусственное

Система вентиляции естественная

Система отопления централизованная, от городской сети

Система водоснабжения холодная, централизованная

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 30.03.1999г № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

Федеральный закон от 21.11.2011г № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;

Федеральный закон от 17.09.1998г № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней» (с изменениями и дополнениями);

Приказ Минтруда и Минздрава России от 31.12.2020г. № 988н/1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;

Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 ТК РФ, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медосмотры»;

СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;

СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;

СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения продуктов»;

ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;

ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей»;

ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;

ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;

ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;

ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;

ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;

МУК 4.3.2756-10 «Методические указания по измерению и оценке микроклимата производственных помещений»;

МУК 4.3.2812-10 «Инструментальный контроль и оценка освещения рабочих мест»;

МУК 4.3.2194-07 «Методические указания. Контроль уровня шума на территории жилой застройки, в жилых и общественных зданиях и помещениях»;

МУ 2.2.5.2810-10 «Организация лабораторного контроля содержания вредных веществ в воздухе рабочей зоны предприятий основных отраслей экономики»;

МУ 3.1.1.2438-09 «Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза»;

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

<i>Должность</i>	<i>Функции</i>
<i>Заведующий</i>	<ul style="list-style-type: none">✓ общий контроль соблюдения официально изданных и действующих санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;✓ организация плановых медицинских осмотров работников;✓ организация профессиональной подготовки и аттестации работников;✓ разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений

<i>Старший воспитатель</i>	<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
<i>Медсестра</i>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ контроль прохождения персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек; ✓ медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников детского сада; ✓ контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников; ✓ ведение учета и отчетности по производственному контролю
<i>Заведующий хозяйством</i>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории детского сада; ✓ организация лабораторно-инструментальных исследований; ✓ ведение учетной документации; ✓ разработка мер по устранению выявленных нарушений; ✓ контроль охраны окружающей среды
<i>Лицо, ответственное за организацию питания (заведующий хозяйством)</i>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ контроль организации питания; ✓ отслеживание витаминизации блюд; ✓ ведение учетной документации

4. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний.

Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
Микроклимат	Температура воздуха	2 раза в год в теплый и холодный периоды	Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)	СП 2.2.3670-20, СП 2.4.36482.0, СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2756-10	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае»
Песок в детских песочницах	Паразитологические исследования,	1 раз в квартал	2–4 пробы из песочниц	СанПиН 1.2.3685-21,	Протокол, журнал инструментальных

	микробиологический и санитарно-химический контроль			СанПиН 3.3686-21	ных и лабораторных методов производственного контроля ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае»
Контроль санитарного фона и пищевой продукции	Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования	1 раз в год	Игровые уголки – 10 проб (с игрушек, мебели, ковров и дорожек в спальнях: с постельного белья, с пола, батарей, подоконников, штор; в туалетных комнатах: с ручек дверей, кранов, наружных поверхностей горшков, стульчаков) 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)	СанПиН 3.3686-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае»
Санитарно-бактериологическое	Микробиологические исследования	2 раза в год	(2–3 блюда исследуемого приема пищи)	СанПиН 2.3/2.4.35 90-20, ТР	Протокол, журнал инструменталь

исследование пищевой продукции	проб готовых блюд			ТС 021/2011	ных и лабораторных методов производственного контроля ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае»
Калорийность	Выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (2 пробы)		ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае»
Контроль проводимой витаминизации блюд		2 раза в год			ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае»

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

№п/п	Профессия	Количество человек	Кратность
Периодический и внеочередной медосмотр			
1	Заведующий	1	1 раз в год
2	Старший воспитатель	1	1 раз в год
3	Воспитатель	8	1 раз в год
4	Музыкальный руководитель	1	1 раз в год
5	Заведующий хозяйством	1	1 раз в год
6	Помощник воспитателя	6	1 раз в год
7	Уборщик служебных помещений	0	1 раз в год
8	Повар 4 разряда	2	1 раз в год
9	Подсобный рабочий	0	1 раз в год
10	Делопроизводитель	1	1 раз в год
11	Машинист по стирке и ремонту спецодежды	1	1 раз в год
12	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту здания 2 разряда	2	1 раз в год
13	Сторож	3	1 раз в год
Гигиеническая подготовка и аттестация			
1	Заведующий	1	1 раз в 2 года
2	Старший воспитатель	1	1 раз в 2 года
3	Воспитатель	8	ежегодно
4	Музыкальный руководитель	1	1 раз в 2 года
5	Заведующий хозяйством	1	ежегодно

6	Помощник воспитателя	6	ежегодно
7	Уборщик служебных помещений	0	1 раз в год
8	Повар 4 разряда	2	ежегодно
9	Подсобный рабочий	0	1 раз в 2 года
10	Делопроизводитель	1	1 раз в 2 года
11	Машинист по стирке и ремонту спецодежды	1	1 раз в 2 года
12	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту здания 2 разряда	2	1 раз в 2 года
13	Сторож	3	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

1.1. Работа:

№ п/п	Показатель	Профессия	Документ
1	Тепловое излучение	Повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от _____.202__ № ____

1.2. Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	От
2	Медицинская	От

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

Объект контроля	Показатели	Основание	Срок	Ответственный
Контроль содержания помещений, оборудования и территории				
Санитарное состояние территории	Кратность и качество уборки	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (утром и вечером)	Заведующий хозяйством
Санитарное состояние помещений и оборудования генеральной уборки	Кратность: – текущей влажной уборки	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590 - 20, СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно (не реже 2 раз в день)	Медсестра
	генеральной		Ежемесячно	

	уборки			
Обращение с ртутьсодержащими лампами и медицинскими отходами				
Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов		Федеральные законы от 21.11.2011 № 323-ФЗ, от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21	1 раз в 3 месяца	Спецорганизация, у которой есть лицензия на вывоз медицинских отходов класса «Д», а также на вывоз отходов I-go класса опасности
Санитарное состояние хозяйственной площадки				
Вывоз ТКО и пищевых отходов		Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21 СанПиН 3.3686-21	2 раза в неделю, (при заполнении 2/3 объема)	Общество с органической ответственностью «Жилищно-коммунальное хозяйство»
Очистка хозяйственной площадки			2 раза в неделю	РКО по двору
Рабочие растворы дезинфекции				
Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств		СанПиН 2.3/2.4.3590 - 20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Медсестра
Дезинсекция		СанПиН 2.3/2.4.3590 - 20, СП 2.4.3648-20	2 раза в месяц	рабочий по обслуживанию здания, заведующий хозяйством ИП Куликова В.А.
обследование			2 раза в месяц	
уничтожение			По необходимости	
Дератизация – профилактика		СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	рабочий по обслуживанию здания, заведующий хозяйством
обследование			Ежемесячно	ИП Куликова В.А.
уничтожение			Весной и осенью, по необходимости	ИП Куликова В.А.
Освещенность территории и помещений	состояние осветительных приборов	СП 2.4.3648-20	1 раз в 3 дня	заведующий хозяйством
очистка			по мере	Уборщик

плафонов и оконных стекол			загрязнения	служебных помещений
Микроклимат помещений	температура воздуха	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (в течение дня)	Воспитатели
Кратность проветривания			Ежедневно (в течение дня)	Помощники воспитателя
влажность воздуха (склад пищеблока)			Ежедневно	Подсобный рабочий
Песок в песочницах и на игровых площадках	Кратность смены песка	СП 2.4.3648-20	Ежегодно весной	Старший воспитатель
Закрытие песочницы			После каждой прогулки	Воспитатели
Спортивный инвентарь	Кратность протирки		Ежедневно	Воспитатели
Спортивное оборудование	Кратность протирки		В начале учебного года	Воспитатели
Ковровые покрытия	Кратность очистки влажной обработки /		Ежедневно / не реже 1 раза в месяц	Заведующий хозяйством
Столы в группах	Кратность промывания		До и после приема пищи	Помощник воспитателя
Игрушки	Кратность мытья		Ежедневно	Воспитатели
Постельное белье, полотенца	Кратность замены		По мере загрязнения, но не реже 1 раз в 7 дней	Машинист по стирке и ремонту спецодежды, помощники воспитателя
Входной контроль поступающей продукции и товаров	наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат)	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Каждая партия	Заведующий хозяйством
соответствие упаковки и маркировки товара		требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.)		
		соответствие		

		товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих веществ, возможность контакта с дезинфицирующими средствами и т.д.)		
Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления				
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	условия доставки продукции транспортом	СанПиН 2.3/2.4.3590 - 20	Каждая партия	Заведующий хозяйством
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	сроки и условия хранения пищевой продукции	СанПиН 2.3/2.4.3590 - 20	Ежедневно	Заведующий хозяйством
	время смены кипяченой воды		Каждые 3 часа	Заведующий хозяйством
	температура и влажность на складе		Ежедневно	Заведующий хозяйством
	температура холодильного оборудования		Ежедневно	Заведующий хозяйством
Приготовление пищевой продукции	соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	СанПиН 2.3/2.4.3590 - 20	Каждый технологический цикл	Заведующий хозяйством
	поточность технологических процессов, температура готовности блюд		Каждая партия	повар
Готовые блюда	суточная проба; - витаминизация	СанПиН 2.3/2.4.3590 - 20	Ежедневно	Повар, медсестра
	дата и время реализации		Каждая партия	Заведующий хозяйством
Обработка посуды и	содержание действующих	СанПиН 2.3/2.4.3590 -	Ежедневно	Медсестра

инвентаря	веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	20		
	состояние оборудования, инвентаря и посуды			Медсестра Заведующий хозяйством
	обработка инвентаря для сырой готовой продукции			Заведующий хозяйством
Контроль обеспечения условий образовательной деятельности				
Мебель и оборудование	Оценка соответствия мебели ростовозрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.364820	2 раза в год, сентябрь, май	Медсестра
Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями			Каждая партия	Заведующий хозяйством
Показатели образовательной деятельности	Режим дня групп		1 раз в неделю	Старший воспитатель
Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников				
Здоровье Утренний прием детей, термометрия		СП 2.4.364820	Ежедневно	Воспитатели, медсестра
Вакцинация		Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	медсестра
Осмотр воспитанников на педикулез		СП 2.4.3648-20	1 раз в месяц	медсестра
Профилактика заболеваний Оздоровление		СП 2.4.364820	Июнь, июль, август	медсестра
Проведение ограничительных мероприятий	Программа мероприятий		При решении Роспотребнадзора	медсестра
Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников				
Состояние	Количество	СанПиН	Ежедневно до	медсестра

здоровья работников пищеблока	работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	2.3/2.4.3590-20	начала рабочей смены работников пищеблока	
Гигиеническая подготовка работников	Обучение и аттестация работников пищеблока	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежегодно	медсестра

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

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Медсестра
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медсестра
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Медсестра
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медсестра
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Медсестра
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медсестра
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Медсестра
Личные медицинские книжки работников	По факту	Медсестра
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Заведующий хозяйством
Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля 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

№ 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 бутилированной минеральной воды
2	Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств; проветривание; наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими; реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети
3	Возникновение эпидемии сальмонеллеза, вирусного гепатита В, С – 3 случая и более; ветряной оспы, гриппа и др. – 5 и более случаев	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 холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов
6.	Пожар	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	по необходимости	Заведующий
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	по необходимости	Заведующий
3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	по необходимости	Делопроизводитель
4	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	контроль 1 раз в 5 лет	Заведующий
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию	Контроль за соблюдением сроков переаттестации При приеме на работу и по необходимости	Медсестра

Программу разработали:

Заведующий МДОУ _____ /И.В. Несина/

Заведующий хозяйством _____ /Ю.А.Музыка/