## Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

детский сад №11 Пушкинского района Санкт-Петербурга

### ОТЯНИЯП

**УТВЕРЖДЕНО** 

№ 53-а.х.д. от 16.03.2021г.

Приказом заведующего ГБДОУ № 11

Общим собранием работников Протокол № 1 От 16.03.2021г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических)

мероприятий при предоставлении образовательных услуг в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду №11 Пушкинского района Санкт-Петербурга

#### Введение

- 1. Настоящая программа производственного контроля (далее Программа) разработана в соответствии с требованиями Санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий».
- 2. Программа разработана с целью обеспечения санитарно-эпидемиологических критериев безопасности условий обучения и производственной среды, что позволит исключить вредное воздействие на здоровье детей и персонала Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада №11 Пушкинского района Санкт-Петербурга (далее Учреждение).
- 3. Программа предусматривает осуществление мероприятий по контролю за санитарноэпидемиологическими правилами и гигиеническими нормативами и обеспечивает контроль за созданием благоприятных условий обучения детей, пребывания детей и труда персонала.
- 4. В основу показателей, подлежащих производственному контролю в Учреждении положены санитарные правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
- 5. Программа устанавливает порядок, периодичность организации и осуществления производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических требований.
- 6. При возникновении ситуаций, создающих угрозу для санитарно-эпидемиологического благополучия детей и персонала Учреждения, разрабатывает соответствующие санитарно-противоэпидемиологические (профилактические) мероприятия.
- 7. Общее руководство за осуществлением производственного контроля по соблюдению санитарных правил, санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий возлагается на заведующего Учреждением.

## Задачи производственного контроля:

- 1. соблюдение официально изданных санитарных правил, методов контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- **2.** осуществление лабораторных исследований и инструментальных измерений по основным факторам, влияющих на здоровье детей;
- **3.** ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- **4.** организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации сотрудников;
- **5.** контроль за наличием сертификатов, иных санитарных документов, подтверждающих качество и безопасность продукции, технологии производства, предусмотренных действующим законодательством;
- **6.** контроль за наличием санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, подтверждающих качество и безопасность оказываемых образовательных услуг.

## В программу включены:

- перечень официально изданных санитарных правил,
- перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля,
- перечень объектов производственного контроля, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний и периодичности отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний),
- перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам,
- мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов в образовательном учреждении;
- перечень документов учёта и отчётности по проведению 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.

Программа действует в течение одного календарного года. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении основного вида деятельности образовательного учреждения или других существенных изменений. В случае отсутствия необходимости внесения изменений в данный документ, Программа пролонгируется на следующий календарный год.

**Ответственность** за своевременность организации, полноту и достоверность проводимого производственного контроля **несёт заведующий учреждением.** 

**Надзор** за организацией и проведением производственного контроля осуществляется территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по городу Санкт-Петербург, в соответствии с <u>пунктом 1.8 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».</u>

### Характеристика объекта:

полное название — Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад №11 Пушкинского района Санкт-Петербурга

сокращенное название –ГБДОУ детский сад №11 Пушкинского района СПб

Осуществляемые виды деятельности на право оказывать услуги по реализации программ: - дошкольное образование.

### Юридический и фактический адрес учреждения

<u>Юридический адрес</u> – 196627, г. Санкт-Петербург, п. Шушары, Территория Ленсоветовский, дом 35, строение 1.

<u>Фактический адрес</u> – 196627, г. Санкт-Петербург, п. Шушары, Территория Ленсоветовский, дом 35, строение 1.

### Характеристика зданий

| Адрес  | Общая площадь помещений | Перечень помещений  |
|--|-------------------------|---|
| Организация располагается в отдельно стоящем здании. Отдельный вход - есть. 196627, г. Санкт-Петербург, п. Шушары, Территория Ленсоветовский, дом 35, строение 1 | 5664 м. кв.             | 1. Групповые — 12 помещений; 2. Спортивный зал — 1 помещение; 3. Актовый зал — 1 помещение; 4. Туалет — 12 детских, 3 взрослых; 5. Гардероб — 1 помещение; 6. Бассейн — 1 помещение; 7. Прачечная — 1 помещение; 8. Методический кабинет — 1 помещение; 9. Кабинет заведующего — 1 помещение; 10. Кабинеты специалистов — 4 помещения; 11. Сенсорная комната — 1 помещение. |

## Характеристика инженерных систем

| Освещение             | естественное и искусственное (светодиодные/люминесцентные лампы) |
|-----------------------|--|
| Система вентиляции    | приточно-вытяжная  |
| Система отопления     | Индивидуальный Тепловой Пункт, поставка теплой энергии – ТЭС СПб |
| Система водоснабжения | ХВС – ГУП Водоканал СПб  |
| Система канализации   | централизованная   |

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

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52 ФЗ «О санитарно эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 07.12.2011 № 416-ФЗ «О водоснабжении и водоотведении»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-Ф3 (редакция от 02.07.2021г) «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно эпидемиологические требования к условиям труда»;
- 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»;
- TP TC 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции";
- ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
- ТР ЕАЭС 040/2016 "О безопасности рыбы и рыбной продукции"; Единые санитарноэпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю (с изменениями на 8.12.2020 г). Утверждены решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299;
- 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»;
- Приказ Минздрава России 1122н от 06.12.2021 «Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок»;

- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней;
- СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»;
- Методические рекомендации MP 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»;
- Методические рекомендации MP 2.4.0179-20 «Методические рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организациях».

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

| №<br>п/п | Должность   | Функции  | Распорядительный акт о возложении функций               |
|----------|---|--|---|
| 1        | Заведующий  | Общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью и их наличием;   |   |
| 2        | Заместитель<br>заведующего по<br>АХЧ                            | Организация лабораторно-инструментальных исследований согласно программы по производственному контролю;  |   |
| 3        | Заместитель<br>заведующего по<br>АХЧ                            | Организация и контроль за прохождением медицинских осмотров, профессиональной и гигиенической подготовки, аттестации должностных лиц;  |   |
| 4        | Медицинский<br>работник   | Конгроль за ведением учета и отчетности по вопросам соблюдения санитарного-противоэпидемического режима в организации в соответствии с формами, установленными действующим законодательством при осуществлении производственного конгроля; | Приказ по организации                                   |
| 5        | Заведующий<br>Шеф-повар   | Контроль за организацией питания;  | о назначении ответственных лиц за                       |
| 6        | Заместитель<br>заведующего по<br>УВР                            | Организация и контроль за питьевым режимом детей;  | организацию и соблюдение санитарно- эпидемиологического |
| 7        | Заместигель<br>заведующего по<br>УВР<br>Медицинский<br>работник | Контроль над обеззараживанием воздуха и проветривание помещений в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями;   | режима № 18 о.д.<br>от 09.01.2023 г.                    |
| 8        | Заместитель<br>заведующего по<br>УВР                            | Контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми;  |   |
| 9        | Заместитель<br>заведующего по<br>АХЧ                            | Организация и контроль дератизационных и дезинсекционных работ;  |   |
| 10       | Заместитель<br>заведующего по<br>АХЧ                            | Конгроль за выполнением мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений;  |   |

| 11 | Заведующий            | Организация контроля за условиями труда персонала, осуществлением мероприятий по их      |
|----|-----------------------|--|
|    |                       | улучшению;   |
| 12 | Заместитель           | Контроль по организации и проведению работ по  |
|    | заведующего по<br>АХЧ | текущей и генеральной уборке, соблюдению гигиенических требований в процессе работы;     |
| 13 | Заместитель           | Контроль за наличием средств, используемых для   |
|    | заведующего по<br>АХЧ | личной гигиены детей и сотрудников (мыла, а также кожных ангисептиков для обработки рук, |
|    | 7171                  | полотенец, туалетной бумаги и т.д.)  |
| 14 | Заместитель           | Организация контроля за санитарно –  |
|    | заведующего по<br>АХЧ | технологическим состоянием помещений,  |
|    |                       | технической исправностью оборудования, инженерных сетей и коммуникаций;                  |
| 15 | Медицинский           | Контроль медицинского обеспечения и оценка   |
|    | работник              | состояния здоровья детей;  |
| 16 | Заведующий            | Контроль за своевременным принятием мер в случае   |
| 4= |                       | возникновения аварийной ситуации   |
| 17 | Заместитель           |  |
|    | заведующего по<br>АХЧ | Контроль за организацией сбора и удаления отходов  |
|    | Алч<br>Медицинский    | всех классов опасности;  |
|    | работник              |  |
| 18 | Заместитель           | Контроль обеспечения условий воспитательно-  |
|    | заведующего по        | образовательной деятельности (расписание занятий,  |
|    | УВР                   | недельная нагрузка).   |

# 3. 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.

| Nº | Объект<br>контроля         | Показатели                              | Кратность                                | Место<br>контроля<br>(показатели<br>замеров) | Основание  | Форма учета<br>результатов  |
|----|----------------------------|---|--|--|--|---|
|    |                            | Температура<br>воздуха                  | 2 раза в год<br>в теплый и               | Групповые помещения, музыкальный             | СП 2.4.3648-20,<br>п. 2.7,СанПиН<br>1.2.3685-21,                                     | Протоколы и экспертные заключения по  |
| 1  | Микроклимат                | Скорость<br>движения<br>воздуха         | холодный<br>период года                  | зал  | глава 5,<br>таб.5.34 МУК<br>4.3.2756-10  | результатам инструментальных.   |
| 2  | Освещенность               | Уровни<br>искусственной<br>освещенности | 1 раз в год -<br>в темное<br>время суток | Групповые помещения, музыкальный зал         | СП 2.4.3648-20<br>п 2.8.<br>СанПиН<br>1.2.3685-21,<br>глава 5<br>МУК 4.3.2812<br>10. | Протоколы и экспертные заключения по результатам инструментальных измерений |
| 3  | Исследования водопроводной | Микробиологи ческие и                   | 1 раз в год и внепланово                 | Водопровод-<br>ная вода из                   | СП 2.4.3648-20<br>пункт 2.6.2  | Протоколы и экспертные  |

|   | воды  | санитарно-  | после  | разводящей   | СанПиН  | заключения по  |
|---|---|---|--|--|---|--|
|   | холодного   | химические  | ремонта  | сети   | 1.2.3685-21,  | результатам  |
|   | водоснабжения   | показатели  | систем<br>водоснаб-<br>жения,<br>аварийных<br>ситуаций                           | (пищеблок)   | глава III   | лабораторных<br>исследований   |
| 4 | Исследования водопроводной воды горячего водоснабжения          | Микробиологи ческие и санигарно-химические показатели   | 1 раз в год и внепланово после ремонта систем водоснаб-жения, аварийных ситуаций | Водопроводн<br>ая вода из<br>разводящей<br>сети<br>(пищеблок)      | СП 2.4.3648-20<br>пункт 2.6.2<br>СанПиН<br>1.2.3685-21,<br>глава III                  | Протоколы и экспертные заключения по результатам лабораторных исследований     |
| 5 | Измерения температуры водопроводной воды горячего водоснабжения | Температура горячей воды  | 1 раз в год и внепланово после ремонта систем водоснаб-жения, аварийных сигуаций | Водопроводн<br>ая вода из<br>разводящей<br>сети<br>(пищеблок)      | СанПиН<br>2.1.3684-21<br>раздел VI п.84   | Протоколы и экспертные заключения по результатам лабораторных исследований     |
| 6 | Детская мебель  | Соответствие ростовозрастным показателям, проверка рассаживания детей начальных классов   | 1 раз в год  | Детская мебель в группах детского сада, кабинеты начальных классов | СП 2.4.3648-20,<br>пункт 2.4.3<br>СанПиН<br>1.2.3685-21,<br>раздел VI,<br>таблица 6.2 | Протоколы и экспертные заключения по результатам инструментальных исследований |
| 7 | Песок<br>песочницы  | Оценка безопасности песка по микробиологич еским, санитарнопаразитологическим, санитарнохимическим и радиологическ им показателям | 1 раз в год  | Песочница  | СП<br>2.4.3648-20,<br>п.2.11.1<br>СанПиН<br>1.2.3685-21.<br>глава VI,<br>таблица 6.17 | Протоколы и экспертные заключения по результатам лабораторных исследований     |
| 8 | Исследование<br>пищевой<br>продукции                            | Микробиологи ческие исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санигарного законодательст ва                      | 1 раз в<br>квартал   | 2-3 пробы готовых блюд   | ТР ТС 021/2011 MP 2.3.6. 0233-21, приложение 6  | Протоколы и экспертные заключения по результатам лабораторных исследований     |

| 9  | Конгроль соблюдения санитарно- эпидемиологич еского режима   | Смывы на наличие яиц гельмингов  | 1 раз в год | Помещение для приема пищи (пищеблок) 5- 10 смывов  | СП 2.4.3648-20<br>МР 2.3.6. 0233-<br>21,<br>приложение 6                        | Протоколы результатов лабораторных исследований                            |
|----|--|--|-------------|--|---|--|
| 10 | Конгроль соблюдения санитарно- эпидемиологич еского режима   | Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП)                                 | 1 раз в год | Помещение для приема пищи (пищеблок) - 10 смывов   | СП 2.4.3648-20<br>СанПиН<br>3.3686-21<br>MP 2.3.6. 0233-<br>21,<br>приложение 6 | Протоколы результатов лабораторных исследований                            |
| 11 | Конгроль соблюдения санигарно-эпидемиологич еского режима    | Смывы на наличие патогенной флоры (сальмонеллы)                                    | 1 раз в год | Помещение<br>для приема<br>пищи<br>(пищеблок)<br>5- 10 смывов                              | СП 2.4.3648-20<br>СанПиН<br>3.3686-21   | Протоколы результатов лабораторных исследований                            |
| 12 | Конгроль соблюдения санитарно-эпидемиологич еского режима    | Смывы на<br>наличие<br>возбудителей<br>COVID                                       | 1 раз в год | Помещения<br>ОУ- 10<br>смывов  | СП<br>3.1/2.4.3598-20<br>СП 3.1.3597-20   | Протоколы результатов лабораторных исследований                            |
| 13 | Выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре | Рацион<br>питания  | 1 раз в год | Столовая   | СП 2.4.3648-20<br>MP 2.3.6. 0233-<br>21,<br>приложение 6                        | Протоколы результатов лабораторных исследований                            |
| 14 | Конгроль качества пищевых продуктов (сырье)                  | Микробиологи ческие, санигарно- паразитологиче ские, физико- химические показатели | 1 раз в год | Столовая (пищевые продукты: молочная, мясная, плодо-овощная, рыбная продукция, мясо птицы) | СанПиН<br>2.3/2.4.3590-20,<br>приложение 6,<br>п. 2                             | Протоколы и экспертные заключения по результатам лабораторных исследований |

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

| п/п | Должность   | Количество | Кратност   | Ь   |
|-----|---|------------|--|---|
|     |   | человек    | Периодический и внеочередной медицинский осмотр  | Гигиеническая подготовка и аттестация                           |
| 1   | 1.Заведующий — 1 2. Зам.зав. по УВР — 1 3.Зам. зав. по АХЧ — 1 4. Документовед — 1 5. Делопроизводитель — 1 6. Специалист по кадрам — 1 7. Старший воспитатель — 1 8. Воспитатель — 41 9. Инструктор по ФК — 3 10. Музыкальный руководитель — 3 11. Кастелянша — 1 12. Машинст по стирке и ремонту белья — 1 13. Уборщик служебных помещений — 3 14. Рабочий по комплексному обслуживанию зданий (КОРЗ) — 1 | 60         | 1 раз в год Пункт 25, раздел VI Приложение 1 Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н | 1 раз в 2 года<br>СП 2.4.3648-20,<br>п.1.5 Приказ МЗ<br>РФ №229 |
| 2   | 1.Помощники воспитателя, связанные с раздачей пищи) — 10 2. Шеф-повар-1 3. Повара — 3 4. Кухонный рабочий — 1 5. Мойщик посуды — 1 6. кладовщик — 1   | 17         | 1 раз в год Пункт 23, раздел VI Приложение 1 Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н | 1 раз в год<br>СП 2.4.3648-20,<br>п.1.5 Приказ МЗ<br>РФ №229    |

# 5. Мероприятия, обеспечивающие безопасность для человека окружающей среды, критерии безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и методы контроля.

| Объект контроля                           | Показатели   | Основание   | Кратность  | Ответственный                             |
|---|--|---|--|---|
| Контроль содержа                          | ния помещений, оборудования  | и территории  |  |   |
| Санитарное<br>состояние<br>территории     | Качество уборки, вывоз<br>бытового мусора  | СП 2.4.3648-20,<br>пункт 2.11   | Ежедневно<br>(утром и<br>вечером)                                | Заместитель<br>заведующего по<br>АХЧ      |
| Бактерицидные<br>установки                | - Наличие паспортов на бактерицидные установки Учет времени работы установок с регистрацией в журнале «Журнал регистрации и контроля времени работы бактерицидных установок»: рециркуляторы Ультра-Лайт — 11 шт. | Рекомендации<br>Р 3.5.1904-04   | До начала эксплуатации, и ежедневно (в дальнейшем)               | Заместигель<br>заведующего по<br>АХЧ      |
| Санитарное состояние помещений и          | Качество:<br>- текущей уборки;   | СП 2.4.3648-20,<br>пункт 2.11.2   | Ежедневно  | Заместитель                               |
| оборудования                              | - генеральной уборки   | СП 3.1/2.4.3598<br>-20, пункт 2.3<br>ФЗ №89 от  | 1 раз в неделю   | заведующего по<br>АХЧ                     |
| Рабочие растворы<br>дез.средств           | Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств   | СанПиН<br>2.3/2.4.3590 -20,<br>пункт 4.6<br>СП 2.4.3648-20,<br>24.12                            | Ежедневно  | Медицинский<br>работник                   |
| Освещенность<br>территории и<br>помещений | - наличие и состояние осветительных приборов; - наличие, целостность и исправность ламп  | СП 2.4.3648-20,<br>п.2.8.5  | Ежедневно  | Заместитель<br>заведующего по<br>АХЧ      |
| Микроклимат<br>помещений                  | - температура воздуха;<br>- кратность проветривания;   | СП<br>2.4.3648-20,<br>пункт 2.7   | Ежедневно<br>(в течение дня)                                     | Заместитель<br>заведующего по<br>АХЧ      |
| Входной контроль поступающих товаров      | - наличие документов соответствия безопасности (декларация или сертификат)   | СП 2.4.3648-20,<br>п. 2.4.3, п.8.4.3<br>ТР ТС 007/2011<br>ТР ЕАЭС<br>044/2017<br>ТР ТС 021/2011 | Детская мебель, инвентарь, бутилированная вода, пищевые продукты | Заместитель заведующего по АХЧ, кладовщик |
| Внутренняя<br>отделка<br>помещений        | Состояние отделки  | План-график технического обслуживания СП 2.4.3648-20, пункт 2.5                                 | Ежеквартально  | Заместитель<br>заведующего по<br>АХЧ      |

| Контроль питьевого режима детей:     | Бутилированная вода или кипиченая вода, при условии ее подготовки и смены в соответствии с санитарными правилами | СанПиН<br>2.3./2.4.3590-<br>20, пункт 8.4                                    | Ежедневно   | Заместитель<br>заведующего<br>по АХЧ |
|--------------------------------------|--|--|---|--------------------------------------|
| П                                    | - профилакт ика  | СанПиН<br>2.1.3686-21,   | Ежедневно   | Заместитель заведующего по АХЧ       |
| Дезинсекция                          | - обследование - уничтожение   | глава III,<br>СП 2.4.3648-20,<br>пункт 2.9.5                                 | 2 раза в месяц По необходимости                                     | Обслуживающа я организация           |
|                                      | - профилакт ика  |  | Ежедневно   | Заместитель заведующего по           |
| Дератизация                          | - обследование   | СанПиН<br>2.1.3686-21,   | Ежемесячно  |                                      |
|                                      | - уничтожение  | глава III  | Весной и осенью по необходимости                                    | Обслуживающа я организация           |
| Контроль обеспеч                     | ения условий воспитатель-обра  | азовательной деят  | гельности   |                                      |
| Показатели образовательного процесса | Режим дня, расписание занятий  | СП 2.4.3648<br>20, п.2.10.3<br>СанПиН<br>1.2.3685-21,<br>таблица 6.6-6.11    | 1 раз в неделю  | Заведующий                           |
| Контроль медицино                    | ского обеспечения и оценка сос   | тояния здоровья  |   |                                      |
|                                      | Организация медицинских осмотров персонала   | Приказ 29-Н МЗ<br>России от<br>28.01.2021г<br>СП 2.4.3648<br>20, п.1.5       | Ежегодно  |                                      |
| Здоровье                             | Вакцинация   | Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ Приказ МЗ РФ №1122н от 06.12.2021г. | В соответствии с национальным календарем профилакт ических прививок | Заведующий                           |

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

| Наименование форм учета и отчетности  | Ответственное лицо                   |
|---|--------------------------------------|
| Журнал аварийных сигуаций   | Заместитель<br>заведующего по<br>АХЧ |
| Личные медицинские книжки работников  | Заведующий                           |
| Журнал регистрации результатов производственного конгроля   | Заместигель<br>заведующего по<br>АХЧ |
| Протоколы и экспертные заключения по результатам инструментальных измерений и лабораторных исследований, проведенных в рамках производственного контроля. | Заместитель<br>заведующего по<br>АХЧ |
| Журнал регистрации и контроля работы бактерицидных установок:   | Заместитель заведующего по<br>АХЧ    |
| Журнал бракеража готовой продукции  | Заведующий производством (шеф-повар) |
| Гигиенический журнал (сотрудники)   | Заведующий производством (шеф-повар) |
| Журнал учета температурного режима холодильного оборудования  | Кладовщик                            |
| Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях   | Кладовщик                            |
| Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции  | Кладовщик                            |
| Ведомость контроля за рационом питания  | Заведующий производством (шеф-повар) |

# 7. Перечень возможных аварийных ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

| <b>№</b><br>п/п | Ситуация  | Действия  |
|-----------------|---|---|
| 1.              | Прекращение подачи<br>водопроводной воды                                | <ul> <li>прекращение работы пищеблока;</li> <li>сокращение рабочего дня;</li> <li>организация подвоза воды для технических целей;</li> <li>обеспечение запаса бутилированной минеральной воды.</li> </ul> |
| 2.              | Массовое возникновение неинфекционных заболеваний (например: педикулез) | <ul> <li>ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств;</li> <li>проветривание;</li> <li>наблюдение за учащимися, контактирующими с заболевшими;</li> </ul>       |

| 3. | Массовое возникновение инфекционных заболеваний (сальмонеллез, вирусный гепатит А, другие кишечные инфекции; воздушно-капельные инфекции) | <ul> <li>реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещениях, где находятся дети</li> <li>введение карангина;</li> <li>реализация мероприятий по профилактике заболеваний</li> </ul>               |
|----|---|--|
| 4  | Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии   | <ul> <li>приостановление деятельности до ликвидации аварии;</li> <li>вызов специализированных служб</li> </ul>   |
| 5  | Неисправная работа холодильного оборудования  | <ul> <li>прекращение работы пищеблока;</li> <li>использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов</li> </ul> |
| 6  | Пожар   | <ul><li>вызов пожарной службы;</li><li>эвакуация;</li><li>приостановление деятельности</li></ul>   |