Индивидуальный предприниматель

 Свердлова Лилия Александровна

Адрес: 620075 Россия, г.Екатеринбург, ул. Кузнечная, 79, 218

ОГРН 318665800120504  ИНН/КПП 667412234414

**-----------------------------------------------------------------------------**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **УТВЕРЖДАЮ** |  |
|  | ИП Свердлова Л.А. |  |
|  |  |  |
|  | 22 сентября 2022 г. |  |
|  |  |  |

ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ  за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности в   ИП Свердловой Л. А. ЧДОУ «Детский центр «Я-лучший!»

г. Екатеринбург 20*22* г.

**1. Паспорт программы:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Характеристика объекта.** |  |
| Полное и сокращенное наименование: | ИП Свердловой Л. А., Частное  образовательное учреждение  «Детский центр «Я-лучший!» |
| Тип объекта: | Образовательный центр |
| Виды деятельности, которые осуществляет  Образовательный центр: | образовательная:   * дошкольное образование; |
| Юридический адрес: | 620075, Россия, г. Екатеринбург, ул. Кузнечная,  79, 218 |
| Фактический адрес: | 620125, Россия, г. Екатеринбург,  ул. Циолковского, 29 а, офис 1. |
| **Характеристика здания** |  |
| Тип строения | Нежилое помещение на первом этаже  многоквартирного дома |
| Площадь | 182 кв. м. |
| Оборудование | оборудование офисное (компьютер, сканер,  принтер), оборудование для проведения  учебной деятельности |
| **Характеристика инженерных систем** |  |
| Освещение | естественное и искусственное |
| Система вентиляции | естественная, приточно-вытяжная |
| Система отопления | централизованная, от городской сети |
| Система водоснабжения | горячая и холодая, централизованные |
| 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 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом

благополучии населения»;

− Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-Ф3 «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»;

− 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»;

− СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и

проведению дератизационных мероприятий»;

− 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 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к

организации общественного питания населения»;

− СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию

территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и

питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям,

эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению

санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

− СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению

безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

− СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории

Российской Федерации»;

− 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»;

− 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»;

− Приказ Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н от 31.12.2020

«Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ,

при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские

осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;

− 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:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** **п/п** | **Должность** | **Функции** | **Распорядительный**  **акт о возложении**  **функций** |
| 1 | Директор | − контроль соблюдения санитарных  требований к содержанию помещений и территории;  − организация лабораторно-инструментальных исследований;  − ведение учетной документации;  − разработка мер по устранению  выявленных нарушений;  − контроль охраны окружающей среды;  − контроль 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; | Распоряжение от  22.09.2022  № 2р-ППК |
| 2 | Старший   воспитатель | − 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  22.09.2022  № 2П-ППК |
| 3 | Ответственный  по питанию | * − контроль организации питания; * − отслеживание витаминизации блюд; * − ведение учетной документации; | Приказ от  22.09.2022  № 2П-ППК |

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)** | **Основа-**  **ние** | **Форма**  **учета**  **результатов** |
| 1 | Микро-  климат | 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  2.4.3648-20,  СанПиН  1.2.3685-21,  МУК  4.3.2756-10 | Протокол,  Журнал  Инструмен-  тальных и  лаборатор-  ных  методов  производ-  ственного  контроля |
| Кратность  Обмена  воздуха |
|  |  | Относительная  Влажность  воздуха |  |  |  |  |
| 2 | Освещен-  ность | Уровни света, коэффициент  пульсации | 1 раз в год  и при  наличии  жалоб –  в темное  время суток | Помещения для  детей и рабочие  места (по 1 точке) | СанПиН  1.2.3685-21,  МУК   4.3.2812-  10.4.3 | Протокол,  журнал  инструмен-  тальных  и лаборатор-  ных  методов  производст-  венного  контроля |
| 3 | Шум | Уровни звука, звукового давления | 1 раз в год  и  внепланово – после реконстру-  ируемых  систем  вентиляции, ремонта оборудова-  ния | Помещения,  где есть  технологическое оборудование,  системы  вентиляции  (по 1 точке) | СанПиН  1.2.3685-21,  МУК  4.3.2194-07 | Протокол,  журнал  инструмен-  тальных и  лаборатор-  ных  методов  производст-  венного  контроля |
| 4 | Аэро-  ионный  состав  воздуха | Химические  вещества:  фенол,  формаль-  дегид,  бензол | 1 раз год и  Внепланово  при закупке новой мебели,  после  ремонтных  работ | Помещения  (1 проба) | СанПиН  1.2.3685-21,  МУ  2.2.5.2810-  10.2.2.5 | Протокол,  журнал  инструмен-  тальных и  лаборатор-  ных  методов  производст-  венного  контроля |
| Аммиак,  азота оксид,  озон –  при светоко-  пировании;  азота оксид,  водород  селенистый,  стирол, озон,  эпиххлор-  гидрин –  при  электрограии | 1 раз в год | Помещения с  оргтехникой и кондиционерами, принудительной   вентиляцией  (1 проба) |
| 5 | Песок в  детских  песочни-  цах | Паразито-  логические  исследова-  ния, микроби-  ологический  и санитарно-  химический  контроль | 1 раз в  квартал | 2–4 пробы  из песочниц | СанПиН  1.2.3685-21,  СанПиН  3.2.3215-14 | Протокол,  журнал  инструмен-  тальных и  лаборатор-  ных  методов  производст-  венного  контроля |
| 6 | Контроль санитарного фона и  пищевой  продук-  ции | Смывы на  санитарно-  показатель-  ную  микрофлору  (БГКП,  Паразитоло-  гические  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) | СанПиН  3.2.3215-14 | Протокол,  журнал  инструмен-  тальных и  лаборатор-  ных  методов  производс-  венного  контроля |
| 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) |
| Смывы  иерсинии | 2 раза в год – перед доставкой  овощей  и через  2–3 недели  после  доставки | Оборудование,  инвентарь  в овощехранили-  щах и складах  хранения  овощей,  цехе обработки  овощей  (5 - 10 смывов) | СП .  1.7.2615-10,  МУ 3.1.1.2438-  09 |
| 7 | Исследо-  вания  питьевой   воды | Микробиоло-  гические   исследова-  ния | 4 раза в  год и  внепланово  после  ремонта  систем  водоснабже-  ния | Питьевая вода  из разводящей  сети помещений:  моечных  столовой и  кухонной  посуды;  цехах: овощном,  холодном,  горячем,  доготовочном  (2 пробы) | СанПиН  1.2.3685-21 | Протокол,  журнал  инструмен-  тальных и  лаборатор-  ных  методов  производст-  венного  контроля |
| 8 | Исследо-  вания  пищевой  продук-  ции | Микробиоло-  гические  исследова-  ния 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, ТР ТС 021/2011 | Протокол,  журнал  инструмен-  альных и  лаборатор-  ных  методов  производст-  венного  контроля |
| Калорийность, выход блюд и  соответствие  химического  состава  блюд  рецептуре | 1 раз в год | Рацион питания  (2 пробы) |
|  |  | Контроль  проводимой  витаминиза-  ции блюд | 2 раза в год | Третьи блюда  (1 проба) |  |  |

**5. 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 | Директор | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 2 | Воспитатели | 6 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 3 | Музыкальный  работник | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 4 | Инструктор по  физической  культуре | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 5 | Логопед | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 6 | Младший  воспитатель | 3 | 1 раз в год | 1 раз в год |
| 7 | Работники  пищеблока | 2 | 1 раз в год | 1 раз в год |

**6. Перечень осуществляемых работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности,**

**представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-**

**эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию:**

6.1. Работа:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** **п/п** | **Показатель** | **Профессия** | **Документ** |
| 1 | Тепловое излучение | Повар | Отчет о проведении специальной  оценки условий труда от   |  | | --- | | Исх.\_ \_№ \_\_\_Ф-\_5\_8\_8\_\_\_ \_от \_\_\_2\_5\_ \_июня \_2\_0\_2\_0\_г.\_ \_ | |

6.2. Деятельность:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** **п/п** | **Деятельность** | **Документ** |
| 1 | Образовательная | от "22"сентября 2022г. № Л035-01277-66/00617163,  выданной Министерством образования  и молодежной политики Свердловской области \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

**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) | Старшие  воспитатели |
| Санитарное  Состояние  помещений и  оборудования | Кратность и  качество:  – текущей  уборки; | СП 2.4.3648-20,  СанПиН  2.3/2.4.3590-20,  СП  3.1/2.4.3598-20 | Ежедневно  (в течение дня) | Старшие  воспитатели |
| – генеральной  уборки | Ежемесячно,  до 31 декабря  2021 года –  еженедельно |
| Обращение с  ртуть-  содержащими  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 три месяца | ТСЖ «Звездное» |
| Санитарное  Состояние  хозяйственной  площадки | Вывоз ТКО и  пищевых  отходов | Федеральный  закон от  24.06.1998  № 89-ФЗ,  СанПиН  2.1.3684-21  СанПиН  3.5.2.3472-17 | 2 раза в неделю | Региональный  оператор по  обращению с ТКО |
| Очистка  хозяйственной  площадки | 2 раза в неделю | Уборщик  территории |
| Рабочие  растворы  дезсредств | Содержание д  ействующих  веществ  дезинфицирую-  щих средств | СанПиН  2.3/2.4.3590-20,  СП 2.4.3648-20 | Ежедневно | Старший  воспитатель |
| Дезинсекция | – профилактика | СанПиН  3.5.2.3472-17 | Ежедневно | Старший  воспитатель |
| – обследование | 2 раз в месяц | Специализиро-  ванная  организация |
| – уничтожение | По  необходимости |
| Дератизация | – профилактика | СП 3.5.3.3223-14 | Ежедневно | Старший  воспитатель |
| – обследование | Ежемесячно | Специализированная  организация |
| – уничтожение | Весной и осенью, по необходимости |
| Освещенность  территории и  помещений | –  наличие и состояние осветительных приборов; | СП 2.4.3648-20 | 1 раз в 3 дня | Директор |
| –  наличие,  целостность и  тип ламп |
| Микроклимат  помещений | – температура  воздуха; | СП 2.4.3648-20,  СанПиН  2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно  (в течение дня) | Старшие воспитатели |
| – кратность  проветривания; |
| – влажность  воздуха  (склад  пищеблока) | Ежедневно | Повар |
| Шум | – наличие  источников  шума на  территории и в  помещениях | СП 2.4.3648-20 | Ежемесячно | Директор |
| – условия работы  оборудования | План  технического  обслуживания | По плану  техобслуживания | Рабочий по  обслуживанию  здания,  спецорганизация  (по  необходимости) |
| Песок в  песочницах | –  состояние  песка; | СП 2.4.3648-20,  СанПиН  1.2.3685-21 | После каждой  прогулки | Старший  воспитатель |
| – наличие  крышки на  песочнице |
| 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 | Директор |
| – 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  воздух веществ,  возможность  контакта с  дезсредствами  и т.д.) |  |  |  |
| Внутренняя  отделка  помещений | Состояние  отделки | План-график  технического  обслуживания | Ежеквартально | Рабочий по  обслуживанию  здания |
| **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  продовольст-  венного сырья;  – условия  доставки  продукции  транспортом; | СанПиН  2.3/2.4.3590-20 | Каждая партия | Директор,  Старший воспитатель |
| Хранение  пищевой  продукции и  продовольствен-  ного сырья | – сроки и условия  хранения  пищевой  продукции; | СанПиН  2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно | Ответственный  по питанию ,  повар |
| – время смены  кипяченной  воды; | Каждые три часа | Ответственный  по питанию |
| – температура и  влажность на  складе; | Ежедневно | Повар |
| – температура  холодильного  оборудования;  - распределение  продуктов в  холодильнике |
| Приготовление  пищевой  продукции | – соблюдение  технологии  приготовления  блюд  по технологичес-  ким документам; | СанПиН  2.3/2.4.3590-20 | Каждый  технологический  цикл | Ответственный  по питанию |
| – поточность  технологических  процессов; | Повар |
| – температура  готовности  блюд; | Каждая партия |
| Готовые блюда | – суточная проба; | СанПиН  2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно от  каждой партии | Повар |
| – дата и время  реализации  готовых блюд; | Каждая партия | Ответственный  по питанию |
| Обработка  посуды и  инвентаря | – содержание  действующих  веществ  дезинфицирую-  щих средств  в рабочих  растворах; | СанПиН  2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно | Ответственный  по питанию |
| – состояние  оборудования,  инвентаря и  посуды | Ответственный  по питанию |
| – обработка  инвентаря для  сырой готовой  продукции;  – хранение  столовой и  кухонной посуды | Ответственный  по питанию |
| **Контроль**  **Обеспечения**  **условий**  **воспитательно-**  **образовательной**  **деятельности** |  |  |  |  |
| Мебель и  оборудование | Оценка  Соответствия  мебели  росто-  возрастным  особенностям  детей и ее  расстановка | СП 2.4.3648-20 | 2 раз в год,  сентябрь, май | Медработнк |
| Маркировка  мебели в  соответствии  с ростовыми  показателями | СП 2.4.3648-20 | Каждая партия | Медработнк |
| Показатели  образовательного  процесса | Режим дня групп | СП 2.4.3648-20 | 1 раз в неделю | Старший  воспитатель |
| **Контроль**  **медицинского**  **обеспечения и**  **оценка**  **состояния**  **здоровья**  **воспитанников** |  |  |  |  |
| Здоровье | Утренний прием  детей,  термометрия | СП 2.4.3648-20 | Ежедневно | Воспитатели,  медработник |
| Вакцинация | Федеральный  закон  от 17.09.1998  № 157-ФЗ | В соответствии с национальным  календарем  профилактичес-  ких прививок | Медработнк |
|  | Осмотр  воспитанников  на педикулез | СП 2.4.3648-20,  СанПиН  3.2.3215-14 | 1 раз в месяц | Медработник |
| Профилактика  заболеваний | Оздоровление | СП 2.4.3648-20 | Июнь, июль,  август | Медработник |
| Проведение  ограничительных  мероприятий | Программа  мероприятий | При решении  Роспотребнадзо-  ра  г.Екатеринбурга | Директор |
| **Контроль**  **соблюдения**  **личной гигиены,**  **здоровья и**  **обучения**  **работников** |  |  |  |  |
| Состояние  здоровья  работников  пищеблока | Количество  работников с  инфекционными  заболеваниями,  повреждениями  кожных  покровов | СанПиН  2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно  до начала  рабочей смены  работников  пищеблока | Старший  воспитатель |
| Гигиеническая  подготовка  работников | Обучение и  аттестация  работников  пищеблока | СП 2.4.3648-20,  СанПиН  2.3/2.4.3590-20 | Ежегодно | Директор |
| Обучение и  аттестация  работников  (кроме  работников  пищеблока) | Один раз в два  года |

**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 | Старшие воспитатели |
| Ведомость контроля за рационом  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 аварийных ситуаций | По факту | Директор |
| Журнал осмотра воспитанников  на педикулез | Ежемесячно | Медработник |
| Ведомость контроля своевременности  прохождения медосмотров и  гигиенического  обучения | По факту | Директор |
| Личные медицинские книжки  работников |
| Журнал регистрации результатов  производственного контроля | По факту | Директор |
| Журнал визуального осмотра | По факту | Старший воспитатель |
| Журнал инструментальных  и лабораторных методов  производственного контроля и  протоколы лабораторных  испытаний | По факту | Директор |

**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  эпидемиий:  сальмонеллез,  вирусный гепатит В, С   – 3 случая и более;  ветряная оспа,  грипп 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 | При создании  детского сада и  по необходимости | Директор |
| 2 | Назначение ответственных за осуществление  санитарно-противоэпидемических  (профилактических) мероприятий и проведение  производственного контроля | При  формировании  штата и по  необходимости | Директор |
| 3 | Разработка и утверждение положений и  должностных инструкций персонала,  задействованных в организации и проведении  производственного контроля | При   формировании  штата и по   необходимости | Директор |
| 4 | Организация проведения специальной  профессиональной подготовки должностных  лиц, осуществляющих производственный  контроль | 1 раз в 5 лет | Директор |
| 5 | Составление списков персонала на  гигиеническое обучение и аттестацию.  Контроль за соблюдением сроков  переаттестации | При приеме   на работу и по  необходимости | Директор |
| 6 | Организация необходимых лабораторных  исследований и испытаний, осуществляемых  самостоятельно либо с привлечением  лаборатории, аккредитованной в установленном  порядке | По графику | Директор |
| 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 | Директор |
| 8 | Анализ состояния санитарно-эпидемиологической  обстановки на объекте | Постоянно | Медработник |
| 9 | Принятие мер, направленных на устранение  нарушений санитарных норм | Немедленно  (при выявлении) | Директор |
| 10 | Проведение анализа деятельности по  выполнению плана санитарно-  противоэпидемических (профилактических)  мероприятий и программы производственного  контроля за санитарными правилами | Ежегодно | Директор |
| 11 | Представление информации о результатах  производственного контроля | По требованию  ТО Управления  Роспотребадзора  в г.Екатеринбурге | Директор |

Программу разработали:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Директор |  | Свердлова |  | Свердлова Л. А. |
| Ответственный по питанию |  | Утробина |  | Утробина Т. Е. |
| Ответственный по питанию |  | Щербачева |  | Щербачева Ю. В. |