

**Содержание**

1. Общие положения.

2. Паспорт программы.

3. Область применения.

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

5.Термины и определения.

6.Порядок организации и проведения производственного контроля.

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

8. Ответственность должностных лиц за осуществление Программы производственного контроля.

9.Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и среды обитания.

*Приложение 1.* Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.

*Приложение 2.* 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.

*Приложение 3.* Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.

*Приложение 4.* Перечень осуществляемых юридическим лицом, работ и услуг, подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, лицензированию.

*Приложение 5*. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды

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

*Приложение 7.* 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.

*Приложение 8.* Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

**1. Общие положения**

1.1.Программа производственного контроля определяет порядок организации и проведения производственного контроля за соблюдением  
санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и предусматривает обязанности должностных лиц организации по выполнению требований санитарных правил.

1.2. Условия труда, рабочее место и трудовой процесс не должны оказывать вредное воздействие на человека. Требования к обеспечению безопасных для человека условий труда устанавливаются санитарными правилами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации.

1.3. Должностные лица обязаны осуществлять общий контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий по обеспечению безопасных для человека условий труда и требований санитарных правил и иных нормативных правовых актов Российской Федерации, относящихся к производственным процессам и технологическому оборудованию, организации рабочих мест, коллективным и индивидуальным средствам защиты работников, режиму труда, отдыха и бытовому обслуживанию работников, в целях предупреждения травм, профессиональных заболеваний, инфекционных заболеваний (отравлений), связанных с условиями труда.

**2. Паспорт программы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Характеристика объекта** | |
| Полное и сокращенное наименование: | Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 5» (МБДОУ «Детский сад № 5) |
| Тип объекта: | образовательная организация |
| Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация | 1. образовательная:  * дошкольное образование; * присмотр и уход  1. медицинская  * первая доврачебная помощь по сестринскому делу в педиатрии |
| Юридический адрес: | 153027, г.Иваново, 5-я Сусанина, д.3 |
| Фактический адрес: | 153027, г.Иваново, 5-я Сусанина, д.3 |
| **Характеристика здания** | |
| Тип строения | отдельно стоящее двухэтажное здание |
| Площадь | 707,5 кв.м |
| Оборудование | оборудование офисное (компьютеры, МФУ, принтеры, ноутбуки) |
| **Характеристика инженерных систем** | |
| Освещение | естественное и искусственное |
| Система вентиляции | естественная, принудительная |
| Система отопления | централизованная, от городской сети |
| Система водоснабжения | холодая, централизованные |
| Система канализации | выгребная яма |

**3. Область применения**

3.1.Настоящая Программа производственного контроля разработана в соответствии с действующими законодательными и другими нормативными правовыми актами, содержащими нормативные требования государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

3.2.Программа производственного контроля распространяется на дошкольное учреждение и обязательна к применению в области производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

3.3.Программа производственного контроля устанавливает единую систему организации и осуществления производственного контроля с учетом функций управления должностных лиц учреждения.

3.4.Программа производственного контроля направлена на обеспечение безопасности для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг.

3.5.Внедрение и соблюдение требований Программы обеспечивают должностные лица учреждения.

**4. 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](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/901729631/) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
* [Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-Ф3](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/901717430/) «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
* [Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/902312609/) «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
* [СП 1.1.1058-01](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/901793598/) «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
* [СП 2.4.3648-20](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566085656/ZAP23UG3D9/) «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
* [СП 2.2.3670-20](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/573230583/) «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
* [СанПиН 3.5.2.3472-17](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/456088413/) «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](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/) «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
* [СанПиН 2.1.3684-21](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/573536177/) «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](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/573500115/) «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
* [СанПиН 2.3.2.1078-01](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/901806306/) «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
* [СанПиН 2.3.2.1324-03](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/901864836/) «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
* [ТР ТС 005/2011](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/902299529/) «О безопасности упаковки»;
* [ТР ТС 007/2011](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/902308641/) «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
* [ТР ТС 021/2011](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/902320560/) «О безопасности пищевой продукции»;
* [ТР ТС 022/2011](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/902320347/) «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
* [ТР ТС 023/2011](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/902320562/) «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
* [ТР ТС 024/2011](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/902320571/) «Технический регламент на масложировую продукцию»;
* [ТР ТС 025/2012](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/902352816/) «О безопасности мебельной продукции»;
* [ТР ТС 033/2013](https://vip.1obraz.ru/#/document/97/478487/) «О безопасности молока и молочной продукции»;
* [приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/573473071/) «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](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/573473070/) «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».

**5. Термины и определения**

* *Безопасные условия труда* - условия труда, при которых воздействие на работающих вредных или опасных структурных факторов исключено либо уровни их воздействия не превышают установленные нормативы.
* *Рабочее место* - место, в котором работник должен находиться или в которое ему необходимо прибыть в связи с его работой и которое прямо или косвенно находится под контролем работодателя.
* *Работник* - физическое лицо, состоящее в трудовых отношениях с работодателем на основании заключенного трудового договора (контракта);
* *Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения* - состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности.
* *Среда обитания человека (среда обитания)* - совокупность объектов явлений и факторов окружающей (природной и искусственной) среды,' определяющая условия жизнедеятельности человека.
* *Факторы среды обитания* - биологические (вирусные, бактериальные, паразитарные и иные), химические, физические (шум, вибрация, ультразвук,' инфразвук, тепловые, ионизирующие, неионизирующие и иные излучения),' социальные (питание, водоснабжение, условия быта, труда, отдыха) и иные факторы среды обитания, которые оказывают или могут оказывать воздействие на человека и (или) на состояние здоровья будущих поколений.
* *Вредное воздействие на человека* - воздействие факторов среды обитания, создающее угрозу жизни или здоровью человека либо угрозу жизни или здоровью будущих поколений.
* *Благоприятные условия жизнедеятельности человека* - состояние среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие ее факторов на человека (безвредные условия) и имеются возможности для восстановления нарушенных функций организма человека.
* *Безопасные условия для человека* - состояние среды обитания, при котором отсутствует опасность вредного воздействия ее факторов на человека.
* *Санитарно-эпидемиологическая обстановка* - состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время.
* *Гигиенический норматив* - установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное и (или) качественное значение показателя, характеризующего тот или иной фактор среды обитания с позиций его безопасности и(или) безвредности для человека.
* *Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее - санитарные правила)* - нормативные правовые акты, устанавливающие санитарно- эпидемиологические требования (в т.ч. критерии безопасности и (или) безвредности факторов среды обитания для человека, гигиенические и иные нормативы), несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.
* *Санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия* -организационные, административные, инженерно-технические, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращение возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидацию.
* *Ограничительные мероприятия (карантин)* - административные, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на предотвращение распространения инфекционных заболеваний и предусматривающие особый режим хозяйственной и иной деятельности, ограничение передвижения населения транспортных средств, грузов, товаров и животных.
* *Инфекционные заболевания* - инфекционные заболевания человека возникновение и распространение которых обусловлено воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей инфекционных заболевании) и возможностью передачи болезни от заболевшего человека животного к здоровому человеку.

**6. Порядок организации и проведения производственного контроля.**

6.1.Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее - производственный контроль) проводится должностными лицами на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля приказом по ДОО в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

6.2.Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий учреждения и осуществления контроля за их соблюдением.

6.3.Объектами производственного контроля являются групповые комнаты, буфеты, спальни, приемные, пищеблок, прачечная, туалеты, технологическое оборудование, технологические процессы, рабочие места, используемые для выполнения работ, оказания услуг.

6.4.Производственный контроль включает:

6.4.1.Наличие официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью

6.4.2.Осуществление (организация) лабораторных исследований и испытаний.

6.4.3.Организацию медицинских осмотров.

6.4.4.Контроль за наличием сертификатов, санитарно- эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

6.4.5.Обоснование безопасности для человека и окружающей среды новых видов продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработку методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг.

6.4.6.Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

6.4.7.Своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации об аварийных ситуациях, остановках производства, нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

6.4.8.Визуальный осмотр специально уполномоченными должностными лицами (работниками) организации за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений.

6.5.Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

6.6.Программа производственного контроля составляется должностными лицами учреждения. Необходимые изменения, дополнения в программу (план) производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменениях деятельности учреждения.

6.7.Разработанная программа производственного контроля утверждается руководителем организации.

6.8.Мероприятия по проведению производственного контроля осуществляются должностными лицами, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля приказом по ДОО.

**7. Обязанности должностных лиц учреждения, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля**

7.1.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:

7.1.1.Приостановить либо прекратить свою деятельность или работу отдельных участков, эксплуатацию зданий, сооружений/оборудования, выполнение отдельных видов работ и оказание услуг.

7.1.2.Прекратить использование в учреждении сырья, материалов, не соответствующих установленным требованиям.

7.2.Должностные лица, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля, обязаны:

7.2.1.Выполнять требования Программы производственного контроля.

7.2.2.Выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний и санитарно- эпидемиологических заключений должностных лиц, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

7.2.3.Разрабатывать и проводить санитарно- противоэпидемические (профилактические) мероприятия.

7.2.4.Обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг.

7.2.5.Осуществлять производственный контроль, в т.ч. посредством проведения лабораторных исследований, за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а также при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции.

7.2.6.Осуществлять гигиеническое обучение работников.

**8. Ответственность должностных лиц за осуществление программы производственного контроля.**

8.1.Общая ответственность за осуществление программы производственного контроля возлагается на заведующего учреждения.

8.2.Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля возлагается на должностных лиц учреждения.

8.3. Приказом по организации назначаются должностные лица по осуществлению производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

8.4.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.

**9.Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и среды обитания**

9.1.Мероприятиями, предусматривающими обоснование безопасности для человека являются:

9.1.1.Ведение ответственными должностными лицами производственного контроля за соблюдением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Должностные лица, ответственные за осуществление производственного контроля, назначаются приказом.

9.1.2.Проведение периодических медицинских осмотров персонала, занятого во вредных условиях труда, в соответствии с требованиями действующего законодательства. Перечень профессий работников, подлежащих периодическим медицинским осмотрам, представлен в приложении 4.

9.1.3.Выдача работникам спецодежды, спецобуви и других СИЗ.

9.1.4.Профилактика заболеваний путем проведения медицинских осмотров, вакцинации персонала.

9.1.5.Принятие мер по предотвращению возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения. Перечень мероприятий указан в приложении 7.

9.1.6.Обучение персонала правилам выполнения требований санитарного законодательства и санитарных норм. Обучение персонала осуществляется согласно программе обучения, приведенной в приложении 8.

9.1.7.Проведение мероприятий по дезинсекции и дератизации необходимых объектов.

9.1.8.Проведение спецоценки в соответствии с требованиями действующего законодательства.

9.1.9.Поддержание порядка и условий содержания территории и помещений ДОО, соответствующих санитарным правилам.

9.1.10.Проведение мероприятий по организации питания.

9.1.11.Обеспечение условий воспитательно - образовательного процесса.

9.1.12.Соблюдение условий сбора, накопления, вывоза и утилизации отходов производства и потребления в соответствии с требованиями санитарных правил.

**Приложение 1.**

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№**  **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; * организация плановых медицинских осмотров работников; * организация профессиональной подготовки и аттестации работников; * разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений. | Приказы по учреждению |
| 2 | Старший  Воспитатель (при наличии) | * 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; | Приказы по учреждению |
| 3 | Медработник  (по согласованию) | * контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек; * медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников; * контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников; * ведение учета и отчетности по производственному контролю; * контроль организации питания; * отслеживание витаминизации блюд; * ведение учетной документации | Приказы по учреждению |
| 4 | Заместитель заведующего по АХР | * 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; | Приказы по учреждению |

**Приложение 2.**

**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** |
| 1 | Микроклимат | Температура воздуха | по необходимости | Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке) | [СП 2.2.3670-20](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/573230583/XA00M802MO/), [СП 2.4.3648-20](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566085656/ZAP23UG3D9/), [СанПиН 1.2.3685-21](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/573500115/) | Протокол |
| Кратность обмена воздуха |
| Относительная влажность воздуха |
| 2 | Освещенность | Уровни света, коэффициент пульсации | по необходимости и при наличии жалоб – в темное время  суток | Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке) | [СанПиН 1.2.3685-21](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/573500115/) | Протокол |
| 3 | Шум | Уровни звука, звукового давления | по необходимости и внепланово – после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования | Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции (по 1 точке) | [СанПиН 1.2.3685-21](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/573500115/), | Протокол |
| 4 | Аэроионный состав воздуха | Химические вещества: фенол, формальдегид, бензол | по необходимости и при наличии жалоб | Помещения (1 проба) | [СанПиН 1.2.3685-21](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/573500115/) | Протокол |
| Аммиак, азота оксид, озон – при светокопировании; азота оксид, водород селенистый, стирол, озон, эпиххлоргидрин – при электрографии | по необходимости | Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба) |
| 5 | Песок в детских песочницах | Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно- химический контроль | 1 раз в год | 2–4 пробы из песочниц | [СанПиН 1.2.3685-21](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/573500115/), [СанПиН 3.2.3215-14](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/420233490/) | Протокол |
| 6 | Контроль санитарного фона и пищевой продукции | Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования) | по необходимости | Игровые уголки – 10 проб (с игрушек, мебели, ковров и дорожек; в спальнях: с постельного белья, с пола, батарей, подоконников, штор; в туалетных комнатах: с ручек дверей, кранов, наружных поверхностей горшков, стульчиков) | [СанПиН 3.2.3215-14](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/420233490/) | Протокол |
| 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) |
| 7 | Исследования питьевой  воды | Микробиологические исследования | 1 раз в год и по необходимости | Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (2 пробы) | [СанПиН 1.2.3685-21](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/573500115/) | Протокол |
| 8 | Исследования  пищевой  продукции | Микробиологические исследования проб готовых блюд | по необходимости и при наличии жалоб | 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](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/), [ТР ТС 021/2011](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/902320560/) | Протокол |
| Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре | по необходимости и при наличии жалоб | Рацион питания (2 пробы) |
| Контроль проводимой витаминизации блюд | по необходимости и при наличии жалоб | Третьи блюда (1 проба) |

**Приложение 3.**

**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 | Заведующий | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 2 | Заместитель заведующего | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 3 | Педагогические работники (воспитатель, старший воспитатель, учителя-логопеды) | 6 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 4 | Технический персонал | 3 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 5 | Младший воспитатель | 4 | 1 раз в год | 1 раз в год |
| 6 | Работники пищеблока | 3 | 1 раз в год | 1 раз в год |

**Приложение 4.**

**Перечень осуществляемых работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.**

Работа:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Показатель** | **Профессия** | **Документ** |
| 2 | Повышенная температура воздуха в производственных помещениях, тепловое излучение | Повар | Отчет о проведении специальной оценки условий труда |
| 3 | Тяжесть трудового процесса | Младший воспитатель ясельных групп | Отчет о проведении специальной оценки условий труда |

Деятельность:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Деятельность** | **Документ** |
| 1 | Образовательная | Санитарно – эпидемиологическое заключение |
| 2 | Медицинская | Санитарно – эпидемиологическое заключение |

**Приложение 5.**

**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) | | | Заместитель заведующего по АХР | | |
| 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) | | | Медработник, заместитель заведующего по АХР | | |
| – генеральной уборки | Ежемесячно, до конца года – еженедельно | | |
| 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 | | По необходимости | | | Спецорганизация, у которой есть лицензия на вывоз медицинских отходов класса «Д», а также на вывоз отходов 1-го 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 3.5.2.3472-17 | | 3 раза в неделю | | | Региональный оператор по обращению с ТКО, заместитель заведующего по АХР | | |
| Очистка хозяйственной площадки | ежедневно | | | Дворник | | |
| Рабочие растворы дезсредств | Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств | СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20 | | Ежедневно | | | Медработник, зам. зав по АХР | | |
| Дезинсекция | – профилактика | СанПиН 3.5.2.3472-17 | | Ежедневно | | | Заместитель заведующего по АХР | | |
| – обследование | По необходимости | | | Специализированная организация | | |
| – уничтожение | По необходимости | | |
| Освещенность территории и помещений | – наличие и состояние осветительных приборов; | СП 2.4.3648-20 | | 1 раз в 3 дня | | | Заместитель заведующего по АХР | | |
| – наличие, целостность и тип ламп |
| Микроклимат помещений | – температура воздуха; | СП 2.4.3648-20 | | Ежедневно (в течение дня) | | | Воспитатели | | |
| – кратность проветривания; |
| – влажность воздуха (склад пищеблока) | Ежедневно | | | Заведующий складом продуктов питания | | |
| Шум | – наличие источников шума на территории и в помещениях | СП 2.4.3648-20 | | Ежемесячно | | | Заместитель заведующего по АХР | | |
| – условия работы оборудования | План технического обслуживания | | По плану техобслуживания | | | Заместитель заведующего по АХР | | |
| Песок в песочницах | – состояние песка | СП 2.4.3648-20 | | После каждой прогулки | | | Воспитатели групп | | |
| – 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 | | | Заведующий складом продуктов питания | | |
| – 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 тех. обслуживания | | Ежеквартально | | | Заместитель заведующего по АХР | | |
| **Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления** | | | | | | | | | |
| Закупка и приемка пищевой продукции и сырья | – качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья;  – условия доставки продукции транспортом;  – ... | | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Каждая партия | | Заместитель заведующего по АХР, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий» | | | |
| Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья | – сроки и условия хранения пищевой продукции | | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно | | Заведующий складом продуктов питания | | | |
| – время смены кипяченой воды | | Каждые 3 часа | | Повар, младшие в  оспитатели | | | |
| – температура и влажность на складе | | Ежедневно | | Заведующий складом продуктов питания | | | |
| – температура холодильного оборудования; | |
| Приготовление пищевой продукции | – соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам | | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Каждый технологический цикл | | Повар | | | |
| – 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 | | Повар | | | |
| Обработка посуды и инвентаря | – содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах | | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно | | Медработник | | | |
| – состояние оборудования, инвентаря и посуды | | Медработник, заместитель заведующего по АХР | | | |
| – обработка инвентаря для сырой готовой продукции; | | Повар | | | |
| **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 раза в год, сентябрь, май | | | Старший воспитатель (при наличии), воспитатель | |
| Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями | | СП 2.4.3648-20 | | Каждая партия | | | Старший воспитатель (при наличии), воспитатель | |
| Показатели образовательного процесса | Режим дня групп | | СП 2.4.3648-20 | | 1 раз в неделю | | | Старший воспитатель (при наличии), 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 проф.прививок | | | | Медработник |
| 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 Роспотребнадзора г. Иваново | | | | Медработник |
| **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 | | | Медработник | |
| Гигиеническая подготовка работников | Обучение и аттестация работников пищеблока | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | | | Ежегодно | | | Медработник | |
| Обучение и аттестация работников (кроме работников пищеблока) | 1 раз в 2 года | | |

**Приложение 6.**

**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](https://vip.1obraz.ru/#/document/118/29770/) | Ежедневно | Заведующий складом продуктов питания, повар |
| [Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях](https://vip.1obraz.ru/#/document/118/81026/) | Ежедневно | Заведующий складом продуктов питания |
| [Гигиенический журнал (сотрудники)](https://vip.1obraz.ru/#/document/118/29768/) | Ежедневно перед началом рабочей смены работников | Медработник |
| [Ведомость контроля за рационом питания](https://vip.1obraz.ru/#/document/118/29775/) | Ежедневно | Медработник |
| [График смены кипяченой воды](https://vip.1obraz.ru/#/document/118/81021/) | Не реже 1 раза каждые 3 часа | Воспитатель |
| [Журнал учета инфекционных заболеваний детей](https://vip.1obraz.ru/#/document/118/29791/) | По факту | Медработник |
| Журнал аварийных ситуаций | По факту | Заместитель заведующего по АХР |
| [Журнал осмотра воспитанников на педикулез](https://vip.1obraz.ru/#/document/118/66947/) | Ежемесячно | Медработник |
| Личные медицинские книжки работников | По факту | Заведующий, медработник |
| Журнал визуального производственного контроля | По факту | Заместитель заведующего по АХР, заведующий |

**Приложение 7.**

**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 |

**Приложение 8.**

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Мероприятие** | **Срок** | **Ответственный** |
|  |  |  |  |

