Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад «Теремок» Зерноградского района

347735, Россия, Ростовская область, Зерноградский район, п.Донской, у. Черёмушки дом№8, тел. 8(86359)97-2-33, e-mail: [teremok.donskoe@yandex.ru](mailto:teremok.donskoe@yandex.ru).

**ИНН/КПП 6111012186/611101001, ОГРН 1026100962304,**

**р/с 40701810760151000124, БИК 046015001, л/с 20586Ц26930**

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ д/с «Теремок»

Зерноградского района

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_И.Г. Мыстрова

**ПРОГРАММА (ПЛАН)**

**ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**

**за соблюдением санитарных правил и выполнением**

**санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий** **при осуществлении образовательной деятельности** **в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении** **детский сад**

**«Теремок» Зерноградского района**

х. Донской

2022 год

1. **Паспорт программы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Характеристика объекта** | |
| Полное наименование | Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад «Теремок» Зерноградского района |
| сокращенное наименование | МБДОУ д/с «Теремок» Зерноградского района |
| Тип объекта | Образовательная организация |
| Виды деятельности, которые осуществляет образовательная  организация | Дошкольное образование |
| Юридический адрес | 347735, Россия, Ростовская область, Зерноградский район, п. Донской, у. Черёмушки дом№8 |
| Фактический адрес | 347735, Россия, Ростовская область, Зерноградский район, п. Донской, у. Черёмушки дом№8 |
| **Характеристика здания** | |
| Тип строения | отдельно стоящее 2-х этажное здание, кирпичное |
| Площадь | 918 кв.м |
| **Характеристика инженерных систем** | |
| Освещение | естественное и искусственное |
| Система вентиляции | естественная, приточно-вытяжная |
| Система отопления | централизованная |
| Система водоснабжения | Холодая- централизованные, горячая - водонагреватели |
| Система канализации | подключено к сети канализации поселка (централизованное) |

**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 2.2.3670-20 «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»;

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

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

• СанПиН 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 от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420 н «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.

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;  - 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;  - контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек;  - медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников;  - ведение учета и отчетности по производственному контролю;  - организация лабораторно инструментальных исследований; | Приказ от 01.04.2022 № 24/1 |
| 2 | Заведующий хозяйством | - контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников;  - контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории;  - ведение учета и отчетности по производственному контролю;  - ведение учетной документации;  - разработка мер по устранению выявленных нарушений;  - контроль охраны окружающей среды; |
| 3 | Ответственный по питанию | - контроль организации питания;  - отслеживание витаминизации блюд;  - ведение учетной документации; |

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

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Объект** **контроля** | **Показатели** | **Кратность** | **Место контроля** **(количество замеров)** | **Основание** | **Форма** **учета результатов** |
| 1 | Микроклимат | Температура воздуха | 1 раза в год | Групповая (игровая), спальня, туалетная комната, раздевалка, муз/физ зал, кабинет логопеда | СанПиН 1.2.3685–21 и СП 2.2.3670–20 | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| Скорость движения воздуха |
| Относительная влажность воздуха |
| 2 | Освещенность | 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 и СП 2.2.3670–20 | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| 3 | Шум | Уровни звука, звукового давления | 1 раз в год и внепланово –после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования | Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции (по 1 точке) | СанПиН 1.2.3685–21 и СП 2.2.3670–20 | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| 4 | Аэроионный состав воздуха | Химические вещества: фенол, формальдегид, бензол | 1 раз год и внепланово при закупке новой мебели, после ремонтных работ | Помещения (1 проба) | СанПиН 1.2.3685–21 | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| Аммиак, азота оксид, озон – при светокопировании;  азота оксид, водород селенистый, стирол, озон, эпиххлоргидрин – при электрографии | 1 раз в год | 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 (весной) | 2–4 пробы из песочниц | СанПиН 1.2.3685–21 таблицы 6.17 | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| 6 | Контроль санитарного фона | Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования) | 1раз в год | Игровые уголки – 5 проб (с игрушек, мебели, ковров и дорожек; в спальнях: с постельного белья, с пола; в туалетных комнатах: с ручек дверей, кранов, наружных поверхностей горшков) | СанПиН 3.2.3215-14 | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| Пищеблок – 5 смывов (с разделочных столов и досок для готовой пищи, кастрюль, ковш, нож, с одежды персонала |
| Смывы иерсинии | 1 раз в год  перед доставкой овощей и через 2–3 недели после доставки | Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5 смывов) | СП 3.1.7.2615-10, МУ 3.1.1.2438-09 |
| 7 | Качество питьевой воды | Микробиологические исследования | 1 раз в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения | Питьевая вода из фильтра очистки воды «Осмос» (1 проба) | СанПиН 2.1.3684-21 | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| 8 | Санитарно- бактериологическое исследование пищевой продукции | Микробиологические исследования проб готовых блюд | 1 раза в год | Мясные блюда, 1 блюда, рыбные блюда (2 - 3 блюда исследуемого приема пищи) | СанПиН 1.2.3685–21 | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре | 1 раз в год | Рацион питания  (2 пробы) |
| Контроль проводимой витаминизации блюд | 1 раз в год | Третьи блюда (1 проба) |

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

Основание приказ Министерства Здравоохранения РФ от 28.01.2021г №29н

и приказа Минтруда, Минздрава от 31.12.2020 № 988н/1420н

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  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 | Бухгалтер | 2 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 3 | Завхоз | 1 | 1 раз в год | 1 раз в год |
| 4 | Воспитатели | 8 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 5 | Музыкальный работник | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 6 | Учитель-логопед | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 7 | Младший воспитатель | 5 | 1 раз в год | 1 раз в год |
| 8 | Повар | 4 | 1 раз в год | 1 раз в год |
| 9 | Уборщик служебных помещений | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 10 | Дворник | 2 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 11 | Машинист по стирке белья (с подменой на пищеблоке) | 1 | 1 раз в год | 1 раз года |
| 12 | Сторож | 9 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |

Маммография – женщинам старше 40 лет – 1 раз в год.

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

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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) | | Завхоз |
| 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) | | Завхоз |
| Ежемесячно, до конца 2021 года – еженедельно | |
| - генеральной уборки | |
| Обращение с ртутьсодержащими лампами | Вывоз ртутьсодержащих ламп | | ФЗ от21.11.2011 № 323-ФЗ, от  24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН  2.1.3684-21 | По мере поступления | | Спецорганизация, у которой есть лицензия на вывоз медицинских отходов класса «Д», а также на вывоз отходов 1го класса опасности |
| Санитарное состояние хозяйственной площадки | Вывоз ТКО и пищевых отходов | | ФЗ 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, завхоз |
| Постоянно | | Дворник |
| Очистка хозяйственной площадки | |
| Рабочие растворы дезсредств | Содержание действующих веществ  дезинфицирующ  их средств | | СанПиН  2.3/2.4.3590  -20, СП  2.4.3648-20 | Ежедневно | | Завхоз, мл. воспитатели, повар, УСП |
| Дезинсекция | – профилактика | | СанПиН 3.2.3215–14  СанПиН 3.3686–21 | Ежедневно | | Воспитатели |
| – обследование | | 1 раз в год | | Специализированная организация |
| По  необходимости | |
| – уничтожение | |
| Дератизация | – профилактика | | СанПиН 3.2.3215–14  СанПиН 3.3686–21 | Ежедневно | | Завхоз, дворник |
| – обследование | | Ежемесячно | |
| – уничтожение | | Апрель, май, июль, август | | Специализированная организация |
| Освещенность территории и помещений | – наличие и состояние осветительных приборов; | | СанПиН 1.2.3685–21 и СП 2.2.3670–20 | 1 раз в 3 дня | | Завхоз, дворник |
| – наличие, целостность и тип ламп | |
| Микроклимат помещений | – температура воздуха | | СанПиН 1.2.3685–21 и СП 2.2.3670–20 | Ежедневно (в течение дня) | | Завхоз, мл.воспитатели |
| – кратность проветривания | |
| – влажность воздуха (склад пищеблока) | | Ежедневно | | Завхоз |
| Шум | – наличие источников шума на территории и в помещениях | | СанПиН 1.2.3685–21 и СП 2.2.3670–20 | Ежемесячно | |  |
| – условия работы оборудования | | План технического  обслуживания | По плану  техобслуживания | | Специализированная организация (по необходимости |
| Песок в песочницах | – состояние песка | | СанПиН 1.2.3685–21 | 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 | | Завхоз |
| – 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 | | УСП, завхоз |
| **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 | | СанПиН  2.3/2.4.3590  -20 | Каждая партия | | Завхоз, заведующий в ФГИС «Меркурий» |
| - условия доставки продукции транспортом | |
| Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья | - сроки и условия хранения пищевой продукции | | СанПиН  2.3/2.4.3590  -20 | Ежедневно | | Ответственный по питанию, завхоз |
| - время смены воды в группе | | Каждые 3 часа | |
| – температура и влажность на складе | | Ежедневно | | Завхоз |
| - температура холодильного оборудования | |
| Приготовление пищевой продукции | – соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам | | СанПиН  2.3/2.4.3590  -20 | Каждый технологически й цикл | | Ответственный по питанию (завхоз, повар) |
| – поточность технологических процессов | |
| – температура готовности блюд | |  | Каждая партия | | Повар |
| 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 |
| Проведение оценки качества готовых блюд | | ежедневно | | Заведующий, бракеражная комиссия |
| Обработка посуды и инвентаря | – содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах | | СанПиН  2.3/2.4.3590  -20 | Ежедневно | | Завхоз |
| – состояние оборудования, инвентаря и посуды | | Завхоз, повар |
| - обработка инвентаря для сырой готовой продукции | |
| **Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности** | | | | | | |
| Мебель и оборудование | Оснащение оборудованием,  правильная расстановка мебели осуществляется в соответствии с СанПиН | | СП 2.4.364820 | 2 раза в год, сентябрь, май | | Заведующий, воспитатели групп |
| Правильное рассаживание детей в соответствии с ростом | | СП 2.4.364820  СП 1.2.3685-21 | Постоянно | | Воспитатели групп |
| Маркировка мебели | |
| Правильное использование  технических средств обучения | |
| Соблюдение требований к  естественному и искусственному освещению | |
| Показатели образовательного процесса | Режим дня групп | | СП 2.4.364820 | 1 раз в неделю | | Заведующий, воспитатели групп |
| **Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников** | | | | | | |
| Здоровье | Утренний прием детей, термометрия | | СП 2.4.364820 | Ежедневно | | Воспитатели групп |
| Осмотр воспитанников на педикулез | | СП 2.4.3648-  20, СанПиН  3.2.3215-14 | Еженедельно | |
| Вакцинация | | ФЗ от 17.09.1998 №  157-ФЗ | В соответствии с национальным календарем профилактических прививок | | Медработник Донской поликлиники |
| Профилактика заболеваний | Оздоровление | | СП 2.4.364820 | Июнь, июль, август | | Воспитатели групп |
| Разработка плана физкультурно-оздоровительной работы | | Май, август | | инструктор по физической культуре |
| по формированию здорового образа жизни с персоналом и детьми, организация Дней здоровья, физкультурных досугов, соревнований, спортивных праздников, веселых стартов и т.д. | | по плану | | Воспитатели групп, инструктор по физической культуре |
| Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических  мероприятий при карантине | | по необходимости | | Все сотрудники |
| **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, мл. воспитатели | | Завхоз |
| Гигиеническая подготовка работников | Обучение и аттестация работников пищеблока,  мл. воспитателя | | СП 2.4.3648-  20, СанПиН  2.3/2.4.3590-  20 | Ежегодно | | Заведующий |
| Обучение и аттестация работников (кроме работников пищеблока) | | 1 раз в 2 года | |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование форм учета и отчетности** | **Периодичность** **заполнения** | **Ответственное лицо** |
| Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании | Ежедневно | Завхоз |
| Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях |
| Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции |
| Журнал регистрации температурного режима холодильника для хранения |
| Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях |
| Ведомость контроля за рационом питания |
| Гигиенический журнал (сотрудники) | перед началом рабочей смены работников |
| Перечень и запас дезинфицирующих средств и антисептиков | По факту |
| Журнал аварийных ситуаций |
| График смены воды в группе | Не реже 1 раза каждые 3 часа | Мл.  воспитатели |
| Журнал бракеража готовой продукции | Ежедневно | Повар |
| Журнал регистрации и контроля ультрафиолетовых бактерицидных установок | Ежедневно | Воспитатели групп, УСП |
| Журнал учета инфекционных заболеваний детей | По факту | Воспитатели |
| Журнал осмотра воспитанников на педикулез | Еженедельно | Воспитатели |
| Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения | По факту | Заведующий |
| Личные медицинские книжки работников |
| Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |

1. **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 |

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Мероприятие** | **Срок** | **Ответственный** |
| 1 | Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля | При создании детского сада и по необходимости | Заведующий |
| 2 | Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля | При формировании штата и по необходимости | Заведующий |
| 3 | Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля | При формировании штата и по необходимости | Заведующий |
| 4 | Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль | 1 раз в 5 лет | Заведующий |
| 5 | Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации | При приеме на работу и по необходимости | Заведующий |
| 6 | Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории,  аккредитованной в установленном порядке | По графику | Заведующий |
| 7 | Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство РФ в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы) | Постоянно | Завхоз |
| 8 | Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте | Постоянно | Заведующий Завхоз |
| 9 | Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм | Немедленно (при выявлении) | Завхоз |
| 10 | Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами | Ежегодно | Заведующий |