

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
прогимназия «Кристина» г. Томска**



Е.В.Севостьянова



**ПРОГРАММА (ПЛАН)  
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ  
за соблюдением санитарных правил и  
выполнением санитарно-противоэпидемических  
(профилактических) мероприятий при  
осуществлении образовательной деятельности в  
Муниципальном автономном  
общеобразовательном учреждении прогимназии  
«Кристина» г. Томска (2024)**

## 1. Паспорт программы

### Характеристика объекта

Полное и **Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение**  
сокращенное **прогимназия «Кристина» г. Томска**  
наименование:

Тип объекта: образовательная организация

Виды деятельности, 1) Образование:  
которые

осуществляет  
образовательная  
организация

- дошкольное образование;
- начальное образование детей ;

Юридический адрес: 634034, г. Томск, ул. Косарева, 27

Фактический адрес: 634034, г. Томск, ул. Косарева, 27 (1 корпус);  
634034, г. Томск, ул. Красноармейская, 116/1 (2 корпус);

### Характеристика зданий:

Тип строения отдельно стоящее двухэтажное здание с подвальным этажом (1 корпус)  
отдельно стоящее двухэтажное здание без подвального этажа (2 корпус)

Площадь 1 корпус – 2431,6 кв.м  
2 корпус – 758,1 кв.м

Оборудование оборудование офисное (компьютеры, сканеры, принтеры), оборудование  
для проведения образовательной деятельности

### Характеристика инженерных систем

Освещение естественное и искусственное

Система вентиляции естественная, приточно-вытяжная

Система отопления централизованная, от городской сети

Система водоснабжения холодная, централизованная

Система канализации подключено к городской сети канализации

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

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- 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»;
- 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 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения 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 № 1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;
- приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 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	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	Приказ ДО от 27.02.2018 № 76-к о назначении на должность руководителя

		и аттестации работников; разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений	
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 26.06.2024 № 154 на 2024-2025 учебный год
3	Медработник (по согласованию)	медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников;	Договор на медицинское обслуживание с ОГАУЗ «ДБ № 1» от № 09-01/11 от 09.01.2023года
4	Специалист по охране труда	контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек; контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников ведение учета и отчетности по производственному контролю	Приказ от 26.06.2024 № 161 на 2024-2025 учебный год
5	Заведующий хозяйством	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	Приказ от 26.06.2024 № 154 на 2024-2025 учебный год
6	Ответственный по питанию	контроль организации питания; отслеживание витаминизации блюд; ведение учетной документации	Приказ от 02.09.2024 № 194/1 на 2024-2025 учебный год

**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.**



#### 4.1. Основные помещения:

№	Объект (вид) контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
1	Микроклимат	Температура воздуха, кратность обмена воздуха, относительная влажность воздуха	2 раза в год – в теплый и холодный периоды  (май, ноябрь 2024)	Помещения для занятий, кабинеты, спортивный зал (не менее 10% помещений – по 1 точке)  Рабочие места, в том числе в производственных помещениях пищеблока (по 2 точки)	СП 2.2.3670-20  СП 2.4.3648-20  СанПиН 1.2.3685-21  МР 2.3.6.0233-21,  МР 2.4.0242-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток  (октябрь 2024)	Помещения для занятий, кабинеты, оборудованные персональными электронными средствами обучения, спортивный и музыкальный залы (не менее 20% помещений – по 1 точке)  Рабочие места, в том числе в производственных помещениях (по 2 точки)	СанПиН 1.2.3685-21  МР 2.3.6.0233-21  МР 2.4.0242-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
3	Шум	Уровни звука, звукового давления	1 раз в 2 года  (сентябрь 2024)	Помещения для занятий и кабинеты с электронными средствами обучения (не менее 10% помещений – по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.4.0242-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
			1 раз в год и внепланово – после реконструиру	Помещения, где есть технологическое оборудование,	СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.3.6.0233-21	

			емых систем вентиляции, ремонта оборудования	системы вентиляции (по 1 точке)		
4	Воздушная среда помещений (аэроионный состав воздуха)	Содержание вредных веществ (фенол, формальдегид, бензол и т.п.)	После ремонтных работ, установки новой мебели  (июль 2024)	Помещения для занятий, кабинеты, помещения для занятий ПЭВМ, спортивный и музыкальный залы (не менее 10% помещений – по 1 пробе)	СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.4.0242- 21	Протокол,  журнал инструменталь ных и лабораторных методов производствен ного контроля
			1 раз в год  (август 2024)	Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба)		
5	Песок	Паразитологич еские исследования (жизнеспособн ые яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших, ооцисты криптоспориди й), микробиологич еский и санитарно- химический контроль	3 квартал  (июнь 2024)	Детские песочницы (2–4 пробы по 200 грамм каждая)	СанПиН 1.2.3685- 21, СанПиН 3.3686-21	Протокол, журнал инструменталь ных и лабораторных методов производствен ного контроля
6	Контроль санитарного фона	Микробиологи ческие исследования смывов на наличие санитарно- показательной микрофлоры (БГКП)	1 раз в год  (Апрель 2024)	Объекты производственно го окружения, руки и спецодежда персонала (10 смывов)	СанПиН 3.3686-21, МР 2.3.6.0233- 21, МР 2.4.0259-21	Протокол, жур нал инструменталь ных и лабораторных методов производствен ного контроля
		Паразитологич еские исследования		По 10 смывов:  – в игровых уголках: с		



				<p>игрушек, мебели, ковров и дорожек;</p> <p>– спальнях: постельное белье, с пола, батарей, подоконников, штор;</p> <p>– туалетных комнатах: ручки дверей, кранов, наружные поверхности горшков, стульчаков</p> <p>По 20 смывов:</p> <p>– в пищеблоке: с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; – в местах приема пищи: с посуды, клеенок, скатертей, столов</p>		
		Микробиологические исследования смывов на наличие иерсиниозов		Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5–10 смывов)		
7	Питьевая вода	Исследования по химическим и микробиологическим показателям	По химическим показателям – 1 раз в год, микробиологическим показателям – 2 раза в год	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном	СанПиН 2.1.3684-21, СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.3.6.0233-21, МР 2.4.0259-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

			(март 2023)	(выборочно по 2 пробы)		
8	Пищевая продукция	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	1 раз в полугодие <b>(апрель 2024, ноябрь 2024)</b>	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, МР 2.3.6.0233-21, МР 2.4.0259-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Калорийность выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год <b>(апрель 2024)</b>	Рацион питания (1 проба)		
		Контроль проводимой витаминизации блюд	2 раза в год <b>(май 2024, ноябрь 2024)</b>	Третьи блюда (1 блюдо)		
9	Электрические, магнитные, электромагнитные поля	Напряженность электрического поля, плотность магнитного потока	1 раз в год <b>(июль 2024)</b>	Помещения для занятий и кабинеты с электронными средствами обучения (не менее 20% помещений)	СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.4.0242-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

**4. 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	Заместители директора	3	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Воспитатели	16	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Музыкальный работник	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Инструктор по физической	1	1 раз в год	1 раз в 2 года



	культуре			
6	Учителя	15	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Педагог дополнительного образования	4	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	Младший воспитатель	9	1 раз в год	1 раз в год
9	Работники пищеблока	8	1 раз в год	1 раз в год
10	Учебно вспомогательный персонал	4	1 раз в год	1 раз в 2 года
11	Технический персонал	15	1 раз в год	1 раз в 2 года

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

5.1. Работа:

№ п/п	Показатель	Профессия	Документ
1	Чистящие препараты	Уборщик служебных помещений	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 18.04.2019
2	Тепловое излучение	Повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 18.04.2019

5.2. Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	от 24.06.2013 № 1287

**6. 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
<b>Контроль содержания помещений, оборудования и территории</b>				
Санитарное состояние территории	Кратность и качество уборки	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (утром и вечером)	Заведующий хозяйством, старший воспитатель  Уполномоченный по От и ТБ

			2 раза в год <b>февраль, ноябрь 2024</b>	
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)	Заведующий хозяйством, старший воспитатель  Уполномоченный по От и ТБ
	– генеральной уборки		Ежемесячно, <b>до 25 числа каждого месяца</b>	
Обращение с ртутьсодержащими лампами и медицинскими отходами	Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов	СанПиН 2.1.3684-21	1 раз в квартал <b>(договор на календарный год)</b>	Спецорганизация, у которой есть лицензия на вывоз медицинских отходов класса «Д», а также на вывоз отходов 1-го класса опасности
Санитарное состояние площадки для сбора отходов	Вывоз ТКО и пищевых отходов	СанПиН 2.1.3684-21	При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 3 дня. При температуре плюс 5 °С и выше – ежедневно	Региональный оператор по обращению с ТКО, дворник
	Кратность промывки и дезинфекции контейнеров и контейнерной площадки		При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 20 дней. При температуре плюс 5 °С и выше – 1 раз в 5 дней	Дворник
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Дезинсекция	– профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Заведующий хозяйством
	– обследование		2 раза в месяц	Специализированная организация
	– уничтожение		По необходимости	
Дератизация	– профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Заведующий хозяйством



	– 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	Заведующий хозяйством
	– наличие, целостность и тип ламп			
Микроклимат помещений	– температура воздуха;	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (в течение дня)	кладовщик, организатор питания, калькулятор
	– кратность проветривания;			
	– влажность воздуха (склад пищеблока)		Ежедневно	кладовщик, организатор питания, калькулятор
Шум	– наличие источников шума на территории и в помещениях	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Заведующий хозяйством
	– условия работы оборудования	План технического обслуживания	По плану техобслуживания	спецорганизация (по необходимости)
Песок в песочницах	– состояние песка	СП 2.4.3648-20	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, СанПиН 3.3686-21	Каждая партия	кладовщик, организатор питания, калькулятор
	– 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 (возможность контакта с дезсредствами и т. д.)			
Загрязняющие воздух вещества	Проверка закупаемой продукции на соответствие предельно допустимым концентрациям вредных веществ	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201, СанПиН 3.3686-21	Каждая партия	Заведующий хозяйством
	Контроль работы вентиляции		Ежеквартально	Обслуживающая организация
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	План-график технического обслуживания	Ежеквартально	Заведующий хозяйством
<b>Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления</b>				
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	Кладовщик, организатор питания, 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	Кладовщик, организатор питания,
	– температура и влажность на складе		Ежедневно	Кладовщик, организатор 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, контроль Организатор питания,



	– поточность технологических процессов			Повар, контроль
	– температура готовности блюд		Каждая партия	Организатор питания
Готовые блюда	– суточная проба	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно от каждой партии	Повар, контроль Организатор питания
	– дата и время реализации готовых блюд		Каждая партия	Повар, контроль Организатор питания
Обработка посуды и инвентаря	– содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Подсобный рабочий кухни, контроль Организатор питания
	– состояние оборудования, инвентаря и посуды			Подсобный рабочий кухни, контроль Организатор питания
	– обработка инвентаря для сырой и готовой продукции			Подсобный рабочий кухни, контроль Организатор питания
<b>Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности</b>				
Мебель и оборудование для детей	Оценка соответствия кроватей, столов и стульев росту-возрастным особенностям детей и их расстановка в помещениях для занятий, кабинетах, игровых (не менее 20% помещений)	СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.4.0242-21	2 раза в год (август, январь)	Заведующей хозяйством, Старший воспитатель

	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Каждая партия	Заведующей хозяйством, Старший воспитатель
Показатели организации образовательного процесса	Режим дня групп, классов	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	1 раз в месяц	Заместитель директора по УР, ВР Старший воспитатель
<b>Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников</b>				
Профилактика заболеваний у детей	Утренний осмотр детей, термометрия	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Воспитатели, классные руководители, медработник по согласованию
	Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686-21	1 раз в месяц	Медработник со согласованию
	Направление на внутрикожную аллергическую пробу с туберкулином (далее – проба Манту)	СанПиН 3.3686-21	Вакцинированных – 1 раз в год, невакцинированных, больных хроническими заболеваниями – 2 раза в год	Медработник со согласованию
Улучшение здоровья детей	Оздоровление	СП 2.4.3648-20	Июнь, июль, август	Медработник со согласованию Воспитатели, классные руководители,
Ограничение распространения заболеваний среди детей	Проведение ограничительных мероприятий вспышке заболевания: грипп и ОРВИ, коклюш, туберкулез, пневмония, столбняк, дифтерия, корь, краснуха, ветряная оспа и т.п.	СанПиН 3.3686-21, решение Роспотребнадзора г. Энгс	По программе мероприятий	Медработник со согласованию
	Ограничение контактов обучающихся из	СП 3.1/2.4.3598-20	При появлении необходимости	Воспитатели, классные

	разных групп			руководители,
<b>Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников</b>				
Состояние здоровья работников	Количество работников пищеблока с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	Сотрудники пищеблока, контроль Организатор питания
	Медосмотр	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 28.01.2021 № 29н, приказ Минздрава, Минтруда от 31.12.2020 № 988н/1420н	Предварительный – при трудоустройстве; периодический – ежегодно	Заведующей хозяйством, Старший воспитатель
Профилактика заболеваний	Вакцинация	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 21.03. 2014 № 125н	По национальному календарю профилактических прививок и при наличии решения санврача – по календарю профилактических прививок по эпидемическим показаниям	Заведующей хозяйством, Старший воспитатель

**7. 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	кладовщик
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Кладовщик
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Сотрудники пищеблока, контроль Организатор питания
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Организатор питания



Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медработник по согласованию
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медработник по согласованию
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Заведующий хозяйством, старший воспитатель
Личные медицинские книжки работников		
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Уполномоченный по ОТ и ТБ
Журнал визуального производственного контроля	По факту	Заведующий хозяйством, старший воспитатель
Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний	По факту	Заведующий хозяйством

**8. 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 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	прекращение работы пищеблока;

	холодильного оборудования	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

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

№ п/п	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	по необходимости	Директор, заведующий хозяйством
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	по необходимости	Директор, заведующий хозяйством, уполномоченный по От и ТБ
3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	по необходимости	Директор, заведующий хозяйством, уполномоченный по От и ТБ
4	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 5 лет	Директор, заведующий хозяйством, уполномоченный по От и ТБ
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Директор, заведующий хозяйством
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Заведующий хозяйством
7	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство РФ в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально	Постоянно	Директор, заведующий хозяйством, уполномоченный по От и ТБ

	изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)		
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Директор, заведующий хозяйством, уполномоченный по От и ТБ
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Директор, заведующий хозяйством, уполномоченный по От и ТБ
10	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	Директор, заведующий хозяйством, уполномоченный по От и ТБ
11	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию Управления Роспотребнадзора по Томской области	Директор, заведующий хозяйством, уполномоченный по От и ТБ