

ПРИНЯТО

на Общем собрании трудового коллектива  
БДОУ г. Омска «Детский сад № 206  
комбинированного вида»

Протокол № 1 от «30» августа 2023г.

УТВЕРЖДЕНО

Приказом № 78 -ОД-У от «30» августа 2023г.

заведующего  
БДОУ г. Омска «Детский сад № 206  
комбинированного вида»  
М.Э. Мищенко

ПРИНЯТО

на Совете БДОУ г. Омска  
«Детский сад № 206 комбинированного вида»

Протокол № 1 от «30» августа 2023г.

## **ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**

**соблюдения санитарных правил и выполнения  
санитарно-противоэпидемических (профилактических)  
мероприятий  
при осуществлении образовательной деятельности  
в бюджетном дошкольном образовательном учреждении  
города Омска  
«Детский сад № 206 комбинированного вида»**

**на 2023 - 2024 учебный год.**

## 1. Общие положения

### 1.1. Характеристика объекта

Полное и сокращенное наименование: бюджетное дошкольное образовательное учреждение города Омска «Детский сад № 206 комбинированного вида» (БДОУ г.Омска «Детский сад № 206 комбинированного вида»)

Тип объекта: образовательная организация

Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация

- 1) образовательная:
  - дошкольное образование;
  - дополнительное образование детей и взрослых;
- 2) медицинская:
  - по оказанию первичной доврачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по лечебному делу, гигиеническому воспитанию, сестринскому делу в педиатрии;
  - оказанию первичной доврачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по педиатрии;
  - организация проведению периодических медицинских осмотров

Юридический адрес: 644121, г.Омск, ул. Сулеймана Стальского, д. 9 А

Фактический адрес: 644121, г.Омск, ул. Сулеймана Стальского, д. 9 А

### Характеристика здания

Тип строения: отдельно стоящее 2-х этажное здание с подвальным этажом

Площадь: 1992,7 м<sup>2</sup>

Оборудование: оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер), оборудование для проведения учебной деятельности

### Характеристика инженерных систем

Освещение: естественное и искусственное

Система вентиляции: естественная

Система отопления: централизованная, от городской сети

Система водоснабжения: горячая и холодная, централизованные

Система канализации: подключено к городской сети канализации

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

- Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30.03.1999 (с изменениями);

- 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»;

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

- Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации «Об утверждении порядка обязательных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечни медицинских осмотров противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых производятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры» от 28.01.2021 №29Н;

- СП 3.1./2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»;

- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

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

- Приказ Министерства здравоохранения РФ от 21 марта 2014 г. N 125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям».

- 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»;

- 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 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной, дератизационной и дезинсекционной деятельности»;

- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;

- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;

- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;

- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;

- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;

- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;

- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- Приказ Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н от 31.12.2020 «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;
- Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;
- <...>.

**1.3.** Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности в образовательном процессе. Организации производственного контроля в БДОУ г. Омска «Детский сад № 206 комбинированного вида» (далее - Учреждение) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек).

Использование принципов ХАССП заключается в контроле конечного продукта (образовательного процесса) и обеспечивает исполнение следующих главных принципов контроля анализа опасных факторов:

**- Принцип 1. Проведение анализа опасных факторов;**

Проведение анализа опасных факторов, которые сопряжены с организацией образовательного процесса.

**- Принцип 2. Определение критических параметров;**

Определение критических параметров для устранения (минимизации) риска или возможности его появления, при этом рассматриваемые операции: организация питания и организация образовательного процесса.

**- Принцип 3. Определение критических пределов процесса;**

В документах технологических инструкциях установлены и соблюдать предельные значения параметров для подтверждения того, что организация питания и организация образовательного процесса находится под контролем.

**- Принцип 4. Анализ процессов;**

Анализ процессов позволяет обеспечить контроль на основе планируемых мер или наблюдений.

**- Принцип 5. Установление корректирующих действий;**

Разработка корректирующих действий и применение их в случае отрицательных результатов мониторинга.

**- Принцип 6. Установление процедур проверки;**

Процедуры проверки процессов, должны регулярно проводиться для обеспечения эффективности функционирования деятельности учреждения.

**- Принцип 7. Документирование и записи.**

Документирование и записи всех процедур, форм и способов регистрации данных организации питания и образовательного процесса.

**1.4. Целью производственного контроля качества организации питания и образовательного процесса в учреждении является:**

- обеспечение соответствия организации питания воспитанников санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения;
- обеспечение соответствия образовательного процесса в учреждении санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей.

**1.5. Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП включает следующие сведения:**

- Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.
- 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.
- Перечень должностей и число работников, которые подлежат медицинским осмотрам, гигиеническому обучению и аттестации.
- Перечень осуществляемых работ и услуг, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.
- Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды технологии, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработки методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг (производственный контроль).
  - Лабораторный контроль.
  - Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.
  - Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.
  - Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

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

№ п/п	Должность	Функции	Распорядительный акт о возложении функций
1	Заведующий	<ul style="list-style-type: none"> <li>• общий контроль соблюдения официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;</li> <li>• разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений;</li> </ul>	Приказ от 30.08.2023 г. № 78 -ОД-У
2	Старший воспитатель	<ul style="list-style-type: none"> <li>• контроль соблюдения санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми;</li> <li>• исполнение мер по устранению выявленных нарушений.</li> </ul>	Приказ от 30.08.2023 г. № 78 -ОД-У
3	Старшая медицинская сестра	<ul style="list-style-type: none"> <li>• организация плановых медицинских осмотров работников;</li> <li>• организация профессиональной подготовки и аттестации работников;</li> <li>• контроль прохождения персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек;</li> <li>• медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников;</li> <li>• контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников;</li> <li>• ведение учета и отчетности по производственному контролю.</li> </ul>	Приказ от 30.08.2023 г. № 78 -ОД-У
4	Заведующий хозяйством	<ul style="list-style-type: none"> <li>• контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории;</li> <li>• организация лабораторно-инструментальных исследований;</li> <li>• ведение учетной документации;</li> <li>• разработка мер по устранению выявленных нарушений;</li> <li>• контроль охраны окружающей среды.</li> </ul>	Приказ от 30.08.2023 г. № 78 -ОД-У
5	Ответственный по питанию	<ul style="list-style-type: none"> <li>• контроль организации питания;</li> <li>• отслеживание витаминизации блюд;</li> <li>• ведение учетной документации.</li> </ul>	Приказ от 30.08.2023 г. № 78 -ОД-У

6	Шеф-повар	<ul style="list-style-type: none"> <li>• контроль технологических процессов приготовления пищи;</li> <li>• контроль качества и безопасность приготовленной пищевой продукции;</li> <li>• соответствие выхода отпускаемой готовой продукции утвержденному меню;</li> <li>• контроль образования и утилизации пищевых отходов.</li> </ul>	Приказ от 30.08.2023 г. № 78 -ОД-У
7	Кладовщик	<ul style="list-style-type: none"> <li>• контроль качества и объемов сырья и пищевых продуктов;</li> <li>• контроль условий хранения поставляемого сырья и пищевых продуктов;</li> <li>• контроль наличия и соответствия установленным требованиям сопроводительных документов на поставляемое сырьё и пищевые продукты</li> </ul>	Приказ от 30.08.2023 г. № 78 -ОД-У

### 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	Главный бухгалтер, ведущий бухгалтер	2	1 раз в год	1 раз в 2 год
3	Педагоги: старший воспитатель, воспитатель, музыкальный руководитель, педагог – психолог, учитель-логопед	27	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Старшая медицинская сестра	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Учебно - вспомогательный персонал: младший воспитатель, помощник воспитателя	11	1 раз в год	1 раз в год
6	Работники пищеблока: шеф – повар, повар, кладовщик, кухонный рабочий	5	1 раз в год	1 раз в год
7	Обслуживающий персонал: заведующий хозяйством,	10	1 раз в год	1 раз в 2 года

делопроизводитель, машинист по стирке и ремонту спецодежды, уборщик служебных помещений, рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий, электромонтер по ремонту и обслуживанию электрооборудования, дворник, сторож			
--	--	--	--

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

4.1. Работа:

№ п/п	Показатель	Профессия	Документ
1	Световая среда	Заведующий учреждением, главный бухгалтер, ведущий бухгалтер, старший воспитатель, старшая медицинская сестра, заведующий хозяйством, педагог-психолог	Акт о выполнении работ от 25.12.2019г.
2	Физические перегрузки	Машинист по стирке и ремонту спецодежды	Акт о выполнении работ от 25.12.2019г.
3	Повышенная температура воздуха в производственных помещениях	Шеф - повар, повар, кухонный рабочий	Акт о выполнении работ от 25.12.2019г.

4.2. Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	Лицензия от 29.12.2011 № 713-п
2	Медицинская	Лицензия от 20.01.2012 № ФС-55-01-001171

**5. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды технологии, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработки методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг (производственный контроль)**



<b>Вид исследований</b>	<b>Объект исследований, основание</b>	<b>Периодичность</b>	<b>Учетно-отчетная форма</b>	<b>Ответственный</b>
1	2	3	4	5
<b>5.1. Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории</b>				
Кратность и качество уборки	Помещения здания учреждения СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Еженедельно	Журнал учета генеральной уборки помещений учреждения	Заведующий хозяйством, старшая медицинская сестра, шеф-повар, кладовщик
<b>5.2. Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления</b>				
Проверка состояния и эксплуатации технологического и холодильного оборудования	Пищеблок СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	1 раз в месяц	Журнал учёта неисправности технологического и холодильного оборудования	Заведующий хозяйством, старшая медицинская сестра, шеф-повар
Состояние здоровья персонала, осмотр на наличие гнойничковых заболеваний	Персонал пищеблока СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Гигиенический журнал сотрудников	Старшая медицинская сестра
Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность входящего сырья и пищевых продуктов	Декларации, сертификаты и ветеринарные справки, накладные СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок	Старшая медицинская сестра кладовщик,
Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Помещения пищеблока СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Журнал контроля санитарного состояния пищеблока	Старшая медицинская сестра
	Холодильное оборудование			Старшая медицинская

Соблюдение условий и сроков хранения продуктов питания:	Складские помещения и овощехранилища СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно  Ежедневно	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	сестра, кладовщик
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Производственный процесс: выдача продуктов со склада, обработка сырья, приготовление, процесс раздачи, утилизация отходов СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно  Каждый технологический цикл производства	Журнал бракеража готовой продукции	Заведующий, старшая медицинская сестра, шеф-повар, бракеражная комиссия
Качество и безопасность приготовленной пищевой продукции (суточная проба)	Специальные контейнеры, холодильное оборудование СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно от каждой партии	Журнал бракеража готовой продукции	Шеф-повар, повар
Соответствие рациона питания меню, санитарным правилам и нормам	Меню (ежедневное, 2-х недельное), технологические карты СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Ведомость контроля рациона питания	Заведующий, ответственный по питанию
<b>5.3. Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников и работников</b>				
Контроль проведения и оценка эффективности оздоровительных мероприятий	Закаливающие процедуры СП 2.4.3648-20	Постоянно	Справка контроля	Старший воспитатель
Контроль соблюдения санитарных правил	1. Состояние здоровья	Утренний фильтр	Журнал утреннего осмотра	Воспитатели, старшая

	воспитанников, соблюдение правил личной гигиены; 2. Состояния здоровья и температура тела работников (количество работников с инфекционным и заболеваниями, повреждениями кожных покровов), соблюдение правил личной гигиены СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.1/2.4.3598-20	воспитанников и в течение дня  Ежедневно		медицинская сестра
Мероприятий по иммунизации воспитанников и работников	Вакцинация Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ с изменениями от 30 июня 2006 г. № 91-ФЗ	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	Отчет об иммунизации	Старшая медицинская сестра
Плановые медицинские осмотры воспитанников и работников	Осмотр воспитанников на педикулез; Периодические медицинские осмотры воспитанников; Прохождение работниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров СП 2.4.3648-20	1 раз в месяц  1 раз в год  1 раз в год	Медицинское заключение	Старшая медицинская сестра
Организация и проведение	Программа мероприятий	По необходимости	Журнал	Старшая

санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине	Федеральный закон № 52-ФЗ от 30.03.1999 (с изменениями)		регистрации инфекционных заболеваний (форма № 060-у)	медицинская сестра
---	---	--	--	--------------------

**6. Лабораторный контроль (на основании программы исследования лаборатория ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Омской области», регламентируемый предписаниями)**

Вид исследований	Объект исследований	Количество, не менее	Периодичность	Ответственный	Учетно-отчетная форма
Качество готовой продукции (микробиологические исследования проб готовых блюд)	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	По необходимости	Лаборатория ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Омской области»	Акт проверки
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1 блюдо (завтрак или обед)	По необходимости		Акт проверки
Нарушение требований технических регламентов	Поступающие продукты питания		По необходимости		Акт проверки
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	По необходимости		Акт проверки
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	По необходимости		Акт проверки
Исследования питьевой воды на соответствие	Питьевая вода из разводящей сети	2 пробы	По необходимости		Акт проверки

требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	помещений пищеблока			
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	По необходимости	Акт проверки
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	По необходимости	Акт проверки

Указанные должностные лица и представители специализированных организаций несут ответственность за своевременность, полноту и достоверность осуществления производственного и лабораторного контроля (по своему профилю):

- осуществляют визуальный контроль соблюдения санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемиологических профилактических мероприятий;
- осуществляют разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений;
- ведут учет и отчетность, установленную действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- контролируют своевременность проведения лабораторного контроля и необходимых замеров;
- своевременно информируют органы местного самоуправления, учреждения государственной санитарно-эпидемиологической службы об аварийных ситуациях, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию.

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

<b>Наименование форм учета и отчетности</b>	<b>Периодичность заполнения</b>	<b>Ответственное лицо</b>
Журнал регистрации инфекционных заболеваний (форма № 060-у)	По факту	Старшая медицинская сестра
Гигиенический журнал сотрудников (связанных с питанием воспитанников)	Ежедневно	Старшая медицинская сестра

Журнал утреннего осмотра воспитанников (работников) (фильтр-контроль)	Ежедневно	Старшая медицинская сестра (воспитатели)
Личные медицинские книжки работников	По факту	Старшая медицинская сестра
Табель учета посещаемости воспитанников (форма № 305)	Ежедневно	Старшая медицинская сестра
Журнал учета профилактических прививок и туберкулинодиагностики	По факту	Старшая медицинская сестра
Журнал учета профилактических прививок сотрудников	По факту	Старшая медицинская сестра
Ведомость контроля своевременности прохождения медицинских осмотров и гигиенического обучения сотрудников	По факту	Старшая медицинская сестра
Журнал контроля санитарного состояния пищеблока	Еженедельно	Ответственный по питанию
Журнал диспансерного наблюдения воспитанников у фтизиатра	По факту	Старшая медицинская сестра
Журнал осмотра воспитанников узкими специалистами	По графику медицинского учреждения	Старшая медицинская сестра
Журнал осмотра воспитанников на педикулез и чесотку	Ежемесячно	Старшая медицинская сестра
Меню приготавливаемых блюд	Циклично (каждые 10 дней)	Старшая медицинская сестра
Журнал контроля качества готовой продукции (бракеражный)	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал контроля качества пищевых продуктов и продовольственного сырья (бракеражный)	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заведующий хозяйством
Журнал контроля организации и проведения текущей дезинфекции (по помещениям)	Еженедельно	Заведующий хозяйством, старшая медицинская сестра, шеф-повар, кладовщик
Журнал регистрации и контроля работы бактерицидной установки	Ежедневно	Старшая медицинская сестра
Журнал учета санитарного состояния учреждения (форма 308-у)	1 раз в месяц	Старшая медицинская сестра

Журнал учета разведения дезинфицирующих средств	По факту	Старшая медицинская сестра
Журнал учёта неисправности технологического и холодильного оборудования	По факту	Старшая медицинская сестра, шеф-повар
Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Ежедневно	Старшая медицинская сестра, шеф-повар
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Кладовщик
Ведомость контроля рациона питания	Ежедневно	Старшая медицинская сестра
Документы о выполнении работ по дезинсекции и дератизации (договоры, акты)	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 прекращении подачи водопроводной воды более 3 часов	<ul style="list-style-type: none"> <li>• прекращение работы пищеблока;</li> <li>• сокращение рабочего дня;</li> <li>• организация подвоза воды для технических целей;</li> <li>• обеспечение запаса бутилированной воды.</li> </ul>
2.	Возникновение заболеваний: педикулез и чесотка – 5 и более случаев	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств;</li> <li>• проветривание;</li> <li>• наблюдение за воспитанниками, контактирующими с заболевшими;</li> <li>• реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся воспитанники</li> </ul>
3.	Возникновение эпидемии сальмонеллез, вирусный гепатит В, С – 3 случая и более; ветряная оспа, грипп и др. – 5 и более случаев	<ul style="list-style-type: none"> <li>• введение карантина;</li> <li>• реализация мероприятий по профилактике заболеваний</li> </ul>
4.	Авария на сетях водопровода,	<ul style="list-style-type: none"> <li>• приостановление деятельности до ликвидации аварии;</li> </ul>

	канализации, отопления, электроэнергии	<ul style="list-style-type: none"> <li>• вызов специализированных служб</li> </ul>
5.	Неисправная работа холодильного оборудования	<ul style="list-style-type: none"> <li>• прекращение работы пищеблока;</li> <li>• сокращение рабочего дня;</li> <li>• использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов</li> </ul>
6.	Пожар	<ul style="list-style-type: none"> <li>• эвакуация;</li> <li>• вызов пожарной службы;</li> <li>• приостановление деятельности</li> </ul>

### 9. График проведения генеральных уборок пищеблока

№	Мероприятия	Сроки
1.	Уборка столов производится после приготовления пищи. Мытье столов с применением моющих средств.	Ежедневно
2.	Мытье посуды осуществляется после раздачи пищи по схеме согласно санитарным требованиям.	Ежедневно
3.	Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования, согласно санитарным требованиям.	Ежедневно
4.	Остатки пищи обеззараживаются и удаляются.	Ежедневно
5.	Борьба с мухами и грызунами.	Постоянно
6.	Влажная уборка пищеблока и подсобных помещений.	Ежедневно
7.	Генеральная уборка помещений с мытьем окон.	2 раза в месяц

Программу разработал:

Старшая медицинская сестра

К.Р. Сексембаева

должность

подпись

фио