



«Утверждаю»
Директор МАОУ СОШ №9

О. Алексеев
2024

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности в МАОУ СОШ №9 дошкольном структурном подразделении и филиале п. Прогресс на 2024- 2025 учебный год.

Цель программы - обеспечение безопасности для человека и ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организацией и осуществлением контроля за их соблюдением.

Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля (основанного на принципах ХАССП) за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.

1. Паспорт программы:

Характеристика объекта (юридического лица):

Полное наименование учреждения: Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №9»

Сокращённое наименование: МАОУ СОШ №9

Юридический адрес: 174403, Новгородская область, г. Боровичи, ул. Кооперативная, д.51

Адрес дошкольного структурного подразделения: г.Боровичи, ул. А. Невского, д.74А

Адрес филиала: п. Прогресс, ул. Строителей, д.4А

Осуществляемые виды деятельности

: образовательная:

- Дошкольное образование - реализация общеобразовательных программ дошкольного образования (основная, адаптированная, дополнительные).
- по оказанию первичной доврачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по сестринскому делу в педиатрии, вакцинации (проведению профилактических прививок).

ФИО должностных лиц, осуществляющий контроль:

- Директор – Алексеев С.О.
- Медицинская сестра – Ильина Т.Н.
- Заведующий хозяйством – Атмайкина Е.В. , Иванова Ю.В.
- Ст.воспитатель МАОУ СОШ №9 дошкольного структурного подразделения – Кольцова О.М.
- Ст. воспитатель МАОУ №9 филиала п. Прогресс – Худякова В.С.
- Ответственные за организацию питания – Кольцова О.М., Худякова В.С.

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

1.СП 3.1/2.4.3598-20 от 30.06.2020 «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».

2.СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (с 01.01.2021.).

3.СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (с 01.01.2021.).

4. СанПиН 1.2.3685-21 Гигиенические нормы и требования к обеспечению безопасности и (или)безвредности для человека факторов среды обитания» (с 01.03.2021.).
5. СанПиН 1.1058-01. «Организация и проведение производственного контроля над соблюдением санитарных правил и выполнении санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
6. СанПиН 2.1.4. 1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к системе питьевого водоснабжения. Контроль качества».
7. СанПиН 2.2.1./2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий».
8. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

9. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
10. СанПиН 2.4.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений».
11. СанПиН 2.2.1/2. 1.1. 1076-01 «Гигиенические требования к инсоляции и солнцезащите помещений жилых и общественных зданий и территорий...».
12. СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений».
13. СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий».
14. СанПиН 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации».
15. СанПиН 3.2.1317-03 «Профилактика энтеробиоза».
16. СанПиН 3.1./3.2. 1379-03 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных заболеваний».
17. СанПиН 3.5.1878-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности».
18. СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих»
19. СанПиН 3.1.2.1319-03 «Профилактика гриппа».
20. СанПиН 3.2.1333-03 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации».
21. СанПиН 3.1.1295-03 «Профилактика инфекционных болезней. Профилактика туберкулёза».
22. Федеральный закон от 30.03.1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
23. Федеральный закон от 17.09.1998 г. 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней».
24. Федеральный закон от 18.06.2001 г. №77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулёза в Российской Федерации».
25. Федеральный закон РФ от 23.02.2013г. №15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака».
26. Федеральный закон РФ от 12.06.2008 г. № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию».
27. Приказ Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011 г. №302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и или опасными условиями труда».
28. Приказ Министерства здравоохранения РФ от 29.06.2000 г. №229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций» и др.

3. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:

№ п/п	Должность	Функции
1.	Директор Заместитель директора по дошкольному воспитанию	-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 и др.

2.	Старший воспитатель	-контроль за соблюдением санитарных требований, предъявленных к организации режима дня, образовательной деятельности, оборудованию помещений для работы с детьми; -ведение учетной документации и др. - исполнение мер по устранению выявленных нарушений и др.
3	Медицинский работник	-контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных мед.книжек; -медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников; -контроль соблюдения личной гигиены (включая термометрию) и обучения сотрудников; -ведение учета и отчетности по производственному контролю, медицинской документации (включая вакцинацию) и др. -витаминизация третьего блюда, ведение учета. -изготовление растворов дезсредств
4.	Завхоз	-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 и др. -выдача и хранение продуктов детского питания в соответствии с установленными нормами, наличие сертификатов качества; -ответственность за работу в системе «Меркурий» и в системе «Честный Знак».
5.	Ответственный за питание	-контроль организации питания; -контроль соблюдения режима и выдачи норм питания; -ведение учетной документации и др.

Надзор за организацией и проведением производственного контроля осуществляется Роспотребнадзором. Надзорный орган предоставляет информацию о государственных санитарно-эпидемиологических правилах, гигиенических нормативах, методах и методиках контроля факторов среды обитания человека, которые должны быть в наличии, о перечне химических веществ, биологических, физических и иных факторов, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляются отбор проб, лабораторные исследования и испытания, периодичности отбора проб и проведения лабораторных исследований и испытаний.

4. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания), и периодичности отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний).

Основанием для определения перечня химических веществ, биологических, физических и иных факторов, выбора точек, в которых осуществляются отбор проб, лабораторные исследования и испытания, и определения периодичности отбора проб и проведения

исследований, в том числе в санитарно защитной зоне и зоне влияния предприятия, являются санитарные правила, гигиенические нормативы и данные санитарно-эпидемиологической оценки.

Объект контроля/	Точки отбора проб, проведение исследований	Периодичность и количество	Основание	Форма учёта результатов
Освещённость/ уровень света	Рабочие места (группы, залы, пищеблок, методкабинет, кабинет заведующего)	1 раз в год при наличии жалоб- в темное время суток, 5 замеров в одном помещении	СП 52.1330.2016, СанПиН 2.2.1/2.1.1.127 803, МУК 4.3.2812-	протокол
Микроклимат/ ▪ температура воздуха ▪ кратность обмена воздуха	Помещения и рабочие места (по 1 точке): группы, залы, кабинеты	1 раз в год 4 замера в одном помещении	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.2.4.548-96, МУК 4.3.2756-10	протокол
Шум/ уровень звука, звукового давления	пищеблок	1 раз в год (при необходимости, после реконструкции систем)	СН 2.2.4/2.1.8.562 - 96, ГОСТ 23337-2014	протокол

Качество питьевой воды/ микробиологические показатели	Группы, пищеблок (2 пробы)	ежегодно (внепланово – после ремонта системы водоснабжения)	СанПиН 2.1.4.1074-01	протокол
Песок на игровых площадках/ ▪ паразитологическое исследование, ▪ микробиологический и	Песочницы на прогулочных площадках	1 раз в год (июнь)	СанПиН 3.2.3215-14	протокол
Контроль санитарного фона/ Смывы на санитарно-показательную микрофлору (на БГ КП, паразитологические исследования)	Пищеблок (с разделочных столов, досок, столовой посуды, рук персонала, дверных ручек), группы (с игрушек, мебели, штор, постельного белья, ручек, дверей, посуды, санитарного оборудования)	1 раз в год (при необходимости) 10 смывов или по 5 смывов	СанПиН 3.2.3215-14	протокол

Санитарно-бактериологическое исследование пищевой продукции/ <ul style="list-style-type: none"> ▪ микробиологическое исследование проб готовых блюд, ▪ калорийность, выход блюда соответствие химического состава 	пищеблок	2 раза в год – 2 пробы 1 раз в год – 2 пробы 1 раз в год -1 проба	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	протокол
Нитраты овощей	овощехранилище	1 раз в год	СП 3.1.7.2615-10, МУ 3.1.12438-09	протокол

Перечень химических веществ, физических факторов, представляющих потенциальную опасность для человека:

<i>Наименование вредного фактора</i>	<i>Профессия</i>	<i>Кол-во челове</i>	<i>Класс опасности</i>
Моющие синтетические средства	Младший воспитатель (или помощник воспитателя), уборщик служебных помещений, рабочий по ремонту и стирке спецодежды (белья).	19	II
Хлорные соединения («жавель солид»)	младший воспитатель (или помощник воспитателя), уборщик служебных помещений, кухонный рабочий	18	II
Тепловое излучение	Повар, шеф-повар	3	II

5. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке:

Контингент	Участие	Лабораторные и функциональные исследования
Прохождение медосмотра обязательно для всех штатных работающих <ul style="list-style-type: none"> ▪ все вновь поступающие на работу; -должности работников <ul style="list-style-type: none"> ▪ педагог шеф-повар, • повар, • завхоз, • кладовщик, • младший воспитатель 	Терапевт 1 раз в год. Рентгенолог – 1 раз в год Дерматовенеролог 1 раз в год. Оториноларинголог – 1 раз в год	Крупнокадровая флюорография – 1 раз в год; Исследование крови на сифилис – при поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год; Мазки на гонорею при поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год; Исследование на носительство возбудителей кишечных инфекций – при поступлении на работу в

-помощник воспитателя воспитатель -музыкальный руководитель -прачка -медсестра		исследования на гельминтозы поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям. Клинический анализ крови (гемоглобин, цветовой показатель, эритроциты, тромбоциты, лейкоциты, лейкоцитарная формула, СОЭ), биохимический скрининг (глюкоза, холестерин) клинический анализ мочи (удельный вес, белок, сахар, микроскопия осадка) Электрокардиография Мазок на флору и атипичные клетки
---	--	---

Профессиональная гигиеническая подготовка сотрудников осуществляется для всех должностей работников 1 раз в 2 года, для работников пищеблока (поваров) и младших воспитателей /помощников воспитателей - 1 раз в год.

6. Перечень осуществляемых юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, **тарификации**, лицензированию.

Осуществление образовательной деятельности по программам дошкольного образования разрешается при наличии лицензии (лицензия - бессрочно). Ответственный:

заведующий ДОУ, старший воспитатель

- Дополнительное образование детей и взрослых
 - Медицинская деятельность:
по оказанию первичной доврачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по сестринскому делу в педиатрии, вакцинации (проведению профилактических прививок).
7. **Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии её 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.**

<i>Мероприятие</i>	<i>Периодичность</i>	<i>Ответствен</i>
Состояние участка ДОО		
Контроль санитарного состояния участка, дорожек, подъездных путей, освещения и	Постоянно	Заведующий хозяйством
Контроль за отводом паводковых и ливневых вод от участков.	Паводков ый	Заведующий хозяйством
Контроль состояния игровых площадок, теневых навесов, малых архитектурных форм и	В течение года	Заведующий хозяйством
Контроль оснащения и оборудования спортивной площадки	Ежегодно	Заведующий хозяйством
Смена песка на игровых площадках	Ежегодно (июнь)	Заведующий хозяйством
Контроль санитарного состояния хозяйственной зоны	Постоянно	Заведующий хозяйством
Вывоз твёрдых бытовых/ отходов	По графику с организац	Заведующий хозяйством
Контроль уборки территории	Ежедневно	Заведующий хозяйством

Состояние здания		
Контроль функционирования систем теплоснабжения, водоснабжения, канализации, вентиляции	ежедневно	Заведующий хозяйством
Контроль температуры в групповом помещении во всех основных помещениях	Постоянно	Заведующий хозяйством
Промывка и опрессовка отопительной системы	Летний период 1 раз в год	Заведующий хозяйством
Контроль доброкачественности питьевой воды	по договору при проверке	Служба надзора в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
Визуальный контроль качества воды для питьевого режима	ежедневно	Медсестра
Контроль соблюдения графика проветривания помещений, температурного	ежедневно	Медсестра
Контроль естественного и искусственного освещения помещений	по договору при проверке	Служба надзора в сфере защиты прав потребителей и благополучия

Контроль состояния источников искусственного освещения в исправном виде	Постоянно	Заведующий хозяйством
Контроль очищения стёкол, осветительной арматуры и светильников.	Не менее 2 раз в год	Заведующий хозяйством Медсестра
Контроль за исправностью и обустройством ограждением лестниц и поручней	Постоянно	Заведующий хозяйством
Контроль сертификации материалов, применяемых для внутренней отделкой помещений согласно п.2.3. СанПиН 2.4.1.3049-	Во время проведения ремонтных работ	Заведующий

Групповые помещения, залы.

Контроль оборудования и оснащения групповых помещений (раздевальная комната, спальня, групповая)	Постоянно	Заведующий Хозяйством, заведующий
Контроль маркировки детской мебели, подбором мебели согласно антропометрических показателей	Ежегодно	Медсестра

Контроль состояния и обработки игрушек, игрового оборудования, санитарного состояния ковровых покрытий	Ежедневно, /1 раз в неделю /	Медсестра
Контроль проведения генеральной уборки групп с применением дезинфицирующих средств, разведенных в концентрациях по вирусному режиму (при угрозе распространения коронавирусной инфекции)	Еженедельно	Медсестра Заведующий хозяйством
Контроль проведения обеззараживания воздуха в помещениях при организации образовательного процесса.	Ежедневно	Заведующий хозяйством, медсестра

Контроль обеспечения детей индивидуальными постельными принадлежностями, полотенцами, предметами личной гигиены и замена	Постоянно	Заведующий хозяйством, рабочий по ремонту и стирке спецодежды (белья)
Контроль соблюдения требований и правил безопасности оборудования групп	Постоянно	Заведующий хозяйством
Контроль оснащения, использования музыкального и спортивного зала, дезинфекция помещений залов	Постоянно	Старший воспитатель, Заведующий хозяйством

Санитарное состояние помещений (прачечная, складское помещение) и дезинфекционные мероприятия.

Контроль санитарного содержания помещений и дезинфекционных мероприятий (проведение влажной уборки, чистка ковров, обеззараживание санитарно-технического	Постоянно	Медсестра Заведующий
Контроль маркировки уборочного инвентаря	Ежегодно	Медсестра, Заведующий хозяйством
Контроль хранения дезинфицирующих растворов, моющих средств	Постоянно	Медсестра, Заведующий хозяйством
Контроль наличия антисептика в дозаторах, дезинфицирующих средств	Еженедельно	Заведующий хозяйством, медсестра
Контроль проведения ремонтных работ	По факту финансирования	Ст. воспитатель
Контроль смены постельного белья, полотенца, маркировка, хранение	По графику, ежемесячно	Медсестра, Заведующий хозяйством
Контроль процесса стирки, сушки белья	Постоянно	Ст. воспитатель Заведующий хозяйством
Контроль состояния и функционирования технологического оборудования прачечной	2 раза в месяц	Заведующий хозяйством
Контроль проведения дезинсекции и дератизации	По мере необходимости (договор)	Заведующий хозяйством

Состояние пищеблока

Состояние документации на пищеблоке		
Контроль проведения генеральной уборки пищеблока с применением дезинфицирующих средств.	Еженедельно	Ст. воспитатель Медсестра

Контроль функционирования вытяжной вентиляции на пищеблоке	Ежемесячно	Заведующий хозяйством
Контроль мытья и хранения столовой посуды в группах.	Постоянно	Медсестра, Заведующий хозяйством
Контроль обеззараживания посуды в период инфекции.	По факту случая	Медсестра, Заведующий хозяйством

Контроль состояния и функционирования технологического оборудования на пищеблоке	Постоянно	Заведующий хозяйством
Визуальный контроль наличия и состояния маркировки разделочного и уборочного инвентаря, столовой и кухонной посуды	1 раз в месяц	Медсестра, Заведующий хозяйством
Визуальный контроль температурного режима внутри холодильных камер	Постоянно	Ст. воспитатель

Санитарно-бактериологическое исследование пищевой продукции

Контроль качества сырых скоропортящихся продуктов (бракераж сырых продуктов), хранение продуктов	Постоянно	Кладовщик, ответственный по питанию, медсестра
Контроль качества готовой продукции (внешний вид, консистенция, вкусовые качества и др.)	ежедневно	Ответственный по питанию, медсестра
Контроль выполнения средне-суточной нормы выдачи продуктов на 1 ребёнка, проведение коррекции питания	2 раза в мес.	Ответственный по питанию, бухгалтер
Контроль качества отбора суточной пробы и её хранения	Ежедневно	медсестра, шеф-повар
Контроль витаминизации пищи (С-витаминизация третьих блюд)	Ежедневно (2 раза в год –при необходимости - протокол)	Медсестра,
Микробиологические исследования готовых блюд	2 раза в год –при необходимости - протокол	шеф-повар, ответственный по питанию

Контроль калорийности, выхода блюд и соответствие состава рецептуре	1 раз в год –при необходимости - протокол	шеф-повар, ответственный по питанию
Контроль выполнения правил при приготовлении пищи, гигиенических требований при кулинарной обработке пищевых продуктов в технологических процессах приготовления блюд	Постоянно	Медсестра, шеф-повар
Контроль качества питьевой воды (микробиологическое)	1 раз в год и внепланово после ремонта системы водоснабжения (протокол)	Заведующий хозяйством, медсестра

Медицинское обслуживание, медицинский кабинет

Оценка состояния здоровья детей, лечебно-профилактические и оздоровительные мероприятия. Контроль профилактической и текущей дезинфекции.	Постоянно	Медсестра
Оценка физического развития детей	2 раза в год	Медсестра
Оценка состояния здоровья коллектива	Ежемесячно	Заведующий
Контроль прохождения медицинских осмотров, вакцинации	Ежегодно	Заведующий, Медсестра
Контроль соблюдения персоналом правил личной гигиены	Постоянно	Медсестра

Контроль здоровья работников пищеблока, с отметкой в журнале установленного образца	Ежедневно	Медсестра
Организация курсовой гигиенической подготовки и переподготовки по программе гигиенического обучения	1 раз в два года, работники пищеблока и младшие воспитатели – 1 раз в год	Заведующий
Организация курсовой подготовки педагогических работников по оказанию первой помощи	1 раз в три года	Заведующий
Санитарно-просветительская работа, ознакомление с нормативными документами	Ежегодно	Медсестра, заведующий
Контроль наличия аптечек для оказания медицинской помощи и их своевременно пополнение	ежемесячно	Медсестра
Визуальный контроль соблюдения требований санитарных правил в медицинском кабинете	Постоянно	Медсестра
Визуальный контроль температурного режима внутри холодильника в медкабинете	Постоянно	Медсестра
Обновление инструкций по применению моющих и дезинфицирующих средств, доведение их до всех сотрудников, использующих данное средство.	Ежегодно	Медсестра
Организация режима дня и образовательной деятельности		
Утверждение режима дня и расписания непосредственно-образовательной деятельности согласно требованиям СанПиН	В начале уч.года	Старший воспитатель
Контроль организации режима дня и непосредственно-образовательной деятельности без соединения воспитанников и разных групп	Постоянно	Старший воспитатель
Контроль занятий по реализации ООП ДО, АООП ДО для детей с ОВЗ	Ежемесячно	Старший воспитатель
Контроль проведения занятий по физическому развитию	Постоянно	Старший воспитатель
на открытом воздухе при хорошей погоде		
Контроль занятий в рамках дополнительного образования	Ежеквартально	Заведующий, Старший воспитатель
Утверждение плана физкультурно-оздоровительных и закалывающих мероприятий в ДОУ	В начале уч. года	Заведующий
Приём детей		
Ежедневный усиленный утренний фильтр, контроль состояния здоровья ребёнка, термометрия	Ежедневно	Воспитатели
Осмотр детей на педикулёз, ведение журнала	Еженедельно	Медсестра
Контроль заполнения журнала термометрии	Ежедневно	Воспитатели медсестра
Контроль заполнения медицинских карт детей, ведения медицинской документации.	Ежегодно	Медсестра
Комплектование групп согласно действующему законодательству	На начало уч. года	С. воспитатель

▪ **Перечень форм учёта и отчётности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.**

- Гигиенический журнал (здоровья) работников пищеблока.
 - Журналы бракеража готовой продукции.
 - Журнал бракеража сырой продукции.
 - Журнал С-витаминизации готовых блюд.
 - График смена кипячёной воды на пищеблоке.
 - Ветеринарные справки, свидетельства о качестве товара.
 - Журнал учёта инфекционных заболеваний.
 - Журнал учёта профилактических прививок.
 - Табель учёта ежедневной посещаемости детей.
 - Журнал учёта разведения дезинфицирующих средств.
 - Справки о болезни ребёнка от участкового педиатра.
 - Журнал осмотра детей на педикулёз.
 - Журнал учёта лиц, находившихся в контакте с инфекционными больными. (при карантине)
 - Личные медицинские книжки сотрудников.
 - Журнал учёта текущей заболеваемости.
 - Списки сотрудников на прохождение медицинских профосмотров.
 - Мероприятия по проведению производственного контроля, журнал контроля.
 - Журнал аварийных ситуаций, журналы визуального контроля санитарно-технического состояния помещений.
 - Лабораторные исследования:
 - Протоколы санитарно-микробиологического исследования готовой продукции;
 - Протоколы санитарно-микробиологического исследования смывов;
 - Протоколы микробиологического и химического исследования воды из разводящей сети.
 - Журнал состояния здоровья и термометрии воспитанников (и родителей).
 - Журнал состояния здоровья и термометрии сотрудников (в период карантинов пандемии)
 - Рабочий лист ХАССП (по графику).
 - Отчёты группы ХАССП.
- **9. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.**

<i>Аварийная ситуация</i>	<i>Мероприятия по предупреждению ситуации</i>	<i>Мероприятия по ликвидации возникшей</i>
Прорыв водопровода, отключение водоснабжения	Осмотр водопроводных труб, замена ржавых труб. Покраска по необходимости.	Закрытие . Ремонт водопровода
Порыв трубы теплосетей	Осмотр тепловых труб, замена ржавых труб. Опрессовка. Покраска по необходимости.	Закрытие (отопительный сезон) Ремонт теплосетей

Инфекционные заболевания	1). Соблюдение санитарно-гигиенических требований. 2). Строгий контроль хранения продуктов питания. 3). Своевременное прохождение медосмотров. 4). Проведение дезинфекции, дезинсекции, дератизации. 5) Приобретение продуктов питания, имеющих сертификаты.	Карантин. Дезинфекционные мероприятия.
Отключение электричества	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Своевременная замена электрических проводов в группах, коридорах. ▪ Замена сгоревших электролампочек. 	Ремонт электропроводки
Прорыв канализационной системы	<ul style="list-style-type: none"> • Осмотр канализационных труб. • Своевременная замена ржавых труб. 	Закрытие д/с. Ремонт канализационных труб
Выход электрооборудования из строя	Своевременная замена устаревшего оборудования. Постоянный контроль	Ремонт электрооборудования. При необходимости закрытие .

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

Перечень указанных мероприятий определяется степенью потенциальной опасности для человека деятельности (выполняемой работы, оказываемой услуги), осуществляемой на объекте производственного контроля, мощностью объекта, возможными негативными последствиями нарушений санитарных правил.

<i>№</i>	<i>Мероприятия</i>	<i>Периодичность</i>	<i>Ответственный</i>
1	Разработка и корректировка программы производственного контроля	ежегодно	
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	при необходимости	
3	Представление информации о результатах проверок, производственного контроля	По требованию ТО Роспотребнадзора	
4	Соблюдение ТБ и ОТ на рабочем месте	Постоянно	заведующий хозяйством
5	Бесперебойная работа бойлерной	Постоянно	
6	Косметический ремонт в группах (при наличии финансирования)	Лето (при наличии финансирования)	Заведующий хозяйством, Обслуживающие организации (по договору)
7	Косметический ремонт (коридор 1 эт. - при наличии финансирования)		
8.	Покраска и ремонт игрового оборудования.		Заведующий хозяйством. Воспитатели.
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	При выявлении незамедлительно	Заведующий хозяйством.
10	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний	По графику	медработник
11	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки в учреждении.	постоянно	медработник