

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД «РУЧЕЕК» С. РЫТКУЧИ»
(МБДОУ ДС «РУЧЕЕК» С.РЫТКУЧИ)**

Утверждаю
Приказ МБДОУ ДС «Ручеек» с. Рыткучи

от 29.08.2023 № 01-23/97

Заведующий

З.В.Манджиева

**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 «Ручеек» с. Рыткучи»**

с. Рыткучи
2023 год

1. Паспорт программы

Характеристика объекта

Полное и сокращенное наименование:	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад «Ручеек» с. Рыткучи» (МБДОУ ДС «Ручеек» с. Рыткучи)
Тип объекта:	Образовательная организация Образование дошкольное Образование дополнительное
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	Общественное питание Присмотр и уход за детьми
Юридический адрес:	689417, с. Рыткучи, ул. Озерная, д. 8
Фактический адрес:	689417, с. Рыткучи, ул. Озерная, д. 8

Характеристика здания

Тип строения	отдельно стоящее двухэтажное здание
Площадь	963,6 кв. м.

Характеристика инженерных систем

Освещение	естественное и искусственное
Система вентиляции	естественная
Система отопления	централизованная, от сельской сети
Система водоснабжения	горячая, централизованные холодная привозная
Система канализации	собственная канализация

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
1	Заведующий	<ul style="list-style-type: none"> • 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; <ul style="list-style-type: none"> • организация профессиональной подготовки и аттестации работников; • разработка мероприятий, направленных на • устранение выявленных нарушений;
2	Заместитель заведующего по УВР	<ul style="list-style-type: none"> • 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;
3	Медработник (по согласованию)	<ul style="list-style-type: none"> • контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек; • медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников; • контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников; • ведение учета и отчетности по производственному контролю;
4	Заведующий хозяйством	<ul style="list-style-type: none"> • 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;
5	Ответственный по питанию	<ul style="list-style-type: none"> • контроль организации питания; • отслеживание витаминизации блюд; • ведение учетной документации;

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.

№	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	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,	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

					MP 2.3.6.0233 21, MP 2.4.0242-21	
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб - в темное время суток	<p>Помещения для занятий, кабинеты, оборудованные персональными электронными средствами обучения, спортивный и музыкальный залы (не менее 20% помещений - по 1 точке)</p> <p>Рабочие места, в том числе в производственных помещениях (по 2 точки)</p>	СанПиН 1.2.3685 21, MP 2.3.6.0233 21, MP 2.4.0242-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
3	Шум	Уровни звука, звукового давления	1 раз в 2 года	Помещения для занятий и кабинеты с электронными средствами обучения (не менее 10% помещений - по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685 21, MP 2.4.0242-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
			1 раз в год и внепланово - после реконструированных систем вентиляции, ремонта оборудования	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции (по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685 21, MP 2.3.6.0233 21	
4	Воздушная среда помещений	Содержание вредных веществ (фенол, формальдегид, бензол и т.п.)	После ремонтных работ, установки новой мебели	Помещения для занятий, кабинеты, помещения для занятий ПЭВМ, спортивный и музыкальный залы (не менее 10% помещений - по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685 21, MP 2.4.0242-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
			1 раз в год	Помещения с оргтехникoй и кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба)	СанПиН 1.2.3685-21	

5	Песок	Паразитологическое исследование (жизнеспособные яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших, ооцисты криптоспоридий), микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз в год	Детские песочницы (2-4 пробы по 200 грамм каждая)	СанПиН 1.2.368521, СанПиН 3.368621	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
6	Контроль санитарного фона	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	1 раз в год	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала (10 смывов)	СанПиН 3.3686-21, МР 2.3.6.0233 21, МР 2.4.0259-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Паразитологическое исследование		По 10 смывов: - в игровых уголках: с игрушек, мебели, ковров и дорожек; - спальнях: постельное белье, с пола, батарей, подоконников, штор; - туалетных комнатах: ручки дверей, кранов, наружные поверхности горшков, стульчаков По 10 смывов: - 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		
		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 - 1 раз в год	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно по 2 пробы)	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
8	Пищевая продукция	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	1 раз в год	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2-3 блюда исследуемого приема пищи)	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20, 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	Рацион питания (1 проба)		
		Контроль проводимой витаминизации блюд	1 раз в год	Третьи блюда (1 блюдо)		
9	Электрические, магнитные, электромагнитные поля	Напряженность электрического поля, плотность магнитного потока	1 раз в год	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

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

№ п/п	Профессия	Количество человек	Кратность	
			Периодический и внеочередной медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Заместитель заведующего по УВР	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Воспитатели	14	1 раз в год	1 раз в 2 года

4	Музыкальный работник	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Руководитель физического воспитания	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Учитель-логопед	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Педагог - психолог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	Педагог дополнительного образования	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
9	Младший воспитатель	17	1 раз в год	1 раз в год
10	Работники пищеблока	4	1 раз в год	1 раз в год
12	Обслуживающий персонал	7	1 раз в год	1 раз в 2 года

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

6.1. Работа:

№ п/п	Показатель	Профессия	Документ
1	Тепловое излучение	Повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда. Протокол от 17.10.2019 № 258265-11-ТЖ

6.2. Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Дошкольное образование	Лицензия на осуществление образовательной деятельности от 12.05.2016 № Л035-01293-87/00268965 (Приказ ДОКиС ЧАО от 12.05.2016 №01- 21/355)

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

Объект контроля	Показатели	Основание	Срок	Ответственный
Контроль содержания помещений, оборудования и территории				
Санитарное состояние территории	Кратность и качество уборки	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (утром и вечером)	Заведующий хозяйством
Санитарное состояние	Кратность и	СП 2.4.3648-20, СанПиН	Ежедневно (в течение дня)	Медработник, Заведующий хозяйством

помещений и оборудования	качество: - текущей уборки;	2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20		
	- генеральной уборки		Ежемесячно	
Обращение с ртутьсодержащими лампами и медицинскими отходами	Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов	СанПиН 2.1.3684-21	1 раз в квартал	Спецорганизация, у которой есть лицензия на вывоз медицинских отходов класса «Д», а также на вывоз отходов Iго 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	Рабочий по КО и РЗ
	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	Рабочий по КО и РЗ
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Медработник
Дезинсекция	профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	заведующий хозяйством, рабочий по обслуживанию здания
	- обследование		2 раза в месяц	Специализированная организация, ответственный
	- уничтожение		По необходимости	
Дератизация	профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	заведующий хозяйством, рабочий по обслуживанию здания

	- обследование		Ежемесячно	Специализированная организация, рабочий по обслуживанию здания
	- 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)	заведующий хозяйством
	- кратность проветривания;			
	- влажность воздуха (склад пищеблока)		Ежедневно	Кухонный рабочий
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	Рабочий по обслуживанию здания, спецорганизация (по необходимости)
Песок в песочницах	- состояние песка	СП 2.4.3648 20	После каждой прогулки	заведующий хозяйством
	- наличие крышки на песочнице			
Входной контроль поступающей продукции и товаров	- наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат)	СП 2.4.3648 20, ТР ТС 007/201	Каждая партия	заведующий хозяйством
	- соответствие упаковки и маркировки товара			

	<p>требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.)</p> <p>- соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих воздух веществ, возможность контакта с дезсредствами и т. д.)</p>			
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	План-график технического обслуживания	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания
Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления				
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	<p>- качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья;</p> <p>- условия доставки продукции транспортом;</p>	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия	Заведующий складом, 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	Ответственный по питанию, Заведующий складом,
	- время смены кипяченой воды		Каждые 3 часа	Ответственный по питанию

	- температура и влажность на складе		Ежедневно	Заведующий складом,
	- температура холодильного оборудования			
Приготовление пищевой продукции	- соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию
	- 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
Обработка посуды и инвентаря	- содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Медработник
	- состояние оборудования, инвентаря и посуды			Медработник, заведующий хозяйством
	- обработка инвентаря для сырой и готовой продукции			Ответственный по питанию
Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности				
Мебель и оборудование для детей	Оценка соответствия кроватей, столов и стульев возрастным особенностям	СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.4.0242-21	2 раза в год (август, январь)	Медработник

	детей и их расстановка в помещениях для занятий, кабинетах, игровых (не менее 20% помещений)			
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648 20, СанПиН 1.2.3685-21	Каждая партия	заведующий хозяйством
Показатели организации образовательного процесса	Режим дня групп	СП 2.4.3648 20, СанПиН 1.2.3685-21	1 раз в месяц	заведующий хозяйством
Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников				
Профилактика заболеваний у детей	Утренний осмотр детей, термометрия	СП 2.4.3648 20	Ежедневно	Воспитатели, медработник
	Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648 20, СанПиН 3.3686-21	1 раз в месяц	Медработник
	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
Улучшение здоровья детей	Оздоровление	СП 2.4.3648 20	Июнь, июль, август	Медработник
Ограничение распространения заболеваний среди детей	Проведение ограничительных мероприятий в вспышке заболевания: грипп и ОРВИ, коклюш, туберкулез, пневмония, столбняк, дифтерия, корь, краснуха, ветряная оспа	СанПиН 3.3686-21, решение Роспотребнадзора	По программе мероприятий	Медработник

	и т.п.			
	Ограничение контактов воспитанников из разных групп	СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно до 31.12. 2021 года	заведующий хозяйством
Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников				
Состояние здоровья работников	Количество работников пищеблока с инфекционными и заболеваниями, повреждениям и кожных покровов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	Медработник
	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	Медработник
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	Медработник

8. 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	Ответственный по питанию
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Ответственный по питанию

Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медработник
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медработник
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Ответственный по питанию
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медработник
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медработник
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Медработник
Личные медицинские книжки работников		
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	заведующий хозяйством инженер
Журнал визуального производственного контроля	По факту	заведующий хозяйством, Заместитель заведующего по УВП
Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний	По факту	заведующий хозяйством

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, уполномоченных осуществлять государственный санитарноэпидемиологический надзор.

№ п/п	Ситуация	Действия
1.	Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • введение карантина; • реализация мероприятий по профилактике заболеваний
4.	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	<ul style="list-style-type: none"> • приостановление деятельности до ликвидации аварии; • вызов специализированных служб
5.	Неисправная работа холодильного оборудования	<ul style="list-style-type: none"> • прекращение работы пищеблока; • сокращение рабочего дня; • использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов
6.	Пожар	<ul style="list-style-type: none"> • вызов пожарной службы; • эвакуация; • приостановление деятельности
7.	Другие аварийные ситуации	<ul style="list-style-type: none"> • сообщить в соответствующую службу

10. 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	Заведующий
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	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	Медработник
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Медработник
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Медработник
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	заведующий хозяйством
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Медработник
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	заведующий хозяйством
10	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	Заведующий
11	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию Управления Роспотребнадзора в ЧАО	Заведующий