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

* Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
* Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-Ф3 «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
* Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
* СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
* СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
* СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
* 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»;
* СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
* СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
* СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
* СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
* ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
* ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
* ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
* ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
* ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
* ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
* ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
* ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
* Приказ 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»;

**3. Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№п/п** | **Должность** | **Функции** | **Распорядительный акт о возложениифункций** |
| 1 | Заместитель директора, руководитель структурного подразделения | 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 наустранение выявленных нарушений; | Приказ МБОУ «СОШ№17» от 28.06.2021 №122/05-02 |
| 2 | Старшийвоспитатель | 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 МБОУ «СОШ№17» от 08.08.2022 № 155 /05-02 |
| 3 | Медработник (по согласованию) | 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;отслеживание витаминизации блюд | нет |
| 4 | Заведующий хозяйством | контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории;ведение учетной документации;разработка мер по устранению выявленных нарушений;контроль охраны окружающей среды; | Приказ МБОУ «СОШ№17» № 103/05-02 от 01.06.2021 |
| 5 | Калькулятор | контроль организации питания;ведение учетной документации; | Приказ МБОУ «СОШ№17»№ 124/05-02 от 30.06.2021 |

**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**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Объектконтроля** | **Показатели** | **Кратность** | **Место контроля(количество замеров)** | **Основание** | **Формаучета результатов** |
| 1 | Микроклимат | Температура воздуха | ежедневно | Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке) | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.1.3684-21, МУК 4.3.2756-10 | Визуально |
| Кратность обмена воздуха |
| Относительная влажность воздуха |
| 5 | Песок в детских песочницах | Паразитологическиеисследования, микробиологический и санитарно- химическийконтроль | 1 раз в год в весенне-летний период | 2–4 пробы из песочниц | СанПиН 2.1.3684-21, СанПиН 3.2.3215-14 | Протокол,журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| 7 | Питание | Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре | ежедневно | Пищеблок | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Меню вывешивается на стенде в каждой группе |
| выполнение натуральных норм | ежемесячно | Пищеблок | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Журнал выполнения натуральных норм |
| Сроки реализации продуктов | ежедневно | Кабинет завхоза | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Журнал бракеража скоропортящихся продуктов |
| Органолептическая оценка качества приготовленных блюд | ежедневно | Пищеблок | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | журнал бракеража готовой продукции |
| 8 | Витаминизация | Контроль проводимой витаминизации блюд | 2 раза в год | Третьи блюда (1 проба) | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Журнал витаминизации |
| 9 | Периодическая проверка вентиляционных каналов системы приточно-вытяжной вентиляции пусковой аппаратуры. | Очистка вентиляционныхканалов и контрольноевключение пусковойаппаратуры. | 1 раз в год | Вентиляция на пищеблоке, прачке. | СанПиН 2.1.3684-21, СанПиН 3.2.3215-14 | Протокол, акт. |
|  | контроль эффективности вентиляционных каналов |  | Перед вводом в эксплуатацию, затем через2 года, затем 1 раз в 10 лет. | Естественная вентиляция | Санитарные правила СП 2.4.3648-20 | Протокол, акт. |

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Профессия** | **Количество человек** | **Кратность** |
| **Периодический ивнеочередноймедицинский осмотр** | **Гигиеническаяподготовка иаттестация** |
| 1 | Заместитель директора - руководитель структурного подразделения | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 2 | Воспитатели | 9 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 3 | Старший воспитатель | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 4 | Музыкальный работник | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 5 | Заведующий хозяйством | 1 | 1 раз в год | 1 раз в год |
| 7 | Младший воспитатель | 7 | 1 раз в год | 1 раз в год |
| 8 | Работники пищеблока | 3 | 1 раз в год | 1 раз в год |
| 9 | Технический персонал | 2 | 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**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№п/п** | **Деятельность** | **Документ** |
| 1 | Образовательная | Лицензия от 29.09.2015г. №904 серия 52ЛО1 №0002754, срок действия - бессрочно. Выдана Министерством образования Нижегородской области. Основной вид деятельности – дошкольное образование |
| 2 | Медицинская | Государственное бюджетное учреждение здравоохранения Нижегородской области «БЦРБ», ГБУЗ «БЦРБ», медицинская и фармацевтическая деятельность  |

**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** | **Основание** | **Срок** | **Ответственный** |
| **1** | **Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории** |
| 1.1 | Уборка территории | СП 2.4.3648-20 | Ежедневно:утром и вечером | Заведующийхозяйством |
| 1.2 | Освещенность территории | СП 2.4.3648-20 | Еженедельно | Заведующийхозяйством |
| 1.3 | Температура воздуха и кратность проветривания | СП 2.4.3648-20,график проветриваний | Постоянно | Заведующийхозяйством |
| 1.4 | Состояние отделки стен, полов впомещениях, коридорах, санузлах | План-график техническогообслуживания | Ежеквартально | Заведующийхозяйством |
| 1.5 | Состояние осветительных приборов | СП 2.4.3648-20 | Ежемесячно | Заведующийхозяйством |
| 1.6 | Кратность и качество: текущей уборки помещений | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Еженедельно | Медработник |
| генеральной уборки помещений  | Ежемесячно |
| Состояние оборудования, инвентаря и посуды пищеблока | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежемесячно | Заведующийхозяйством |
| Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно | Медработник |
| **2** | **Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления** |
| 2.1 | Закупка и приемка пищевой продукции и сырья: | СанПиН 2.3/2.4.3590-20рабочий лист ХАССП | Каждая партия | Заведующийхозяйством,ответственныйза работу в ФГИС«Меркурий» |
| качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья; |
| условия доставки продукции транспортом |
| 2.2 | Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья;сроки и условия хранения пищевой продукции; | СанПиН 2.3/2.4.3590-20, рабочий лист ХАССП | Ежедневно | Заведующийхозяйством, ответственный по питанию  |
| 2.3 | время смены кипяченной воды; | Каждые три часа | Медсестра (по согласованию)Ответственный по питанию  |
| 2.4 | температура и влажность на складе; | Ежедневно | Заведующийхозяйством |
| 2.5 | температура холодильного оборудования |
| 2.6 | Приготовление пищевой продукции:соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам; | СанПиН 2.3/2.4.3590-20рабочий лист ХАССП | Каждый технологический цикл | Заведующийхозяйством, ответственный по питанию  |
| 2.7 | поточность технологических процессов; | Повар  |
| 2.8 | температура готовности блюд; | Каждая партия |
| 2.9 | Готовые блюда: суточная проба; | СанПиН 2.3/2.4.3590-20рабочий лист ХАССП | Ежедневно от каждой партии | Повар  |
| 2.10 | дата и время реализации готовых блюд | Каждая партия | Заведующийхозяйством, ответственный по питанию  |
| 2.11 | Обработка посуды и инвентаря:содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах; | СанПиН 2.3/2.4.3590-20рабочий лист ХАССП | Ежедневно | Медработник  |
| 2.12 | обработка инвентаря для сырой готовой продукции; | Заведующийхозяйством, ответственный по питанию  |
| **3** | **Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности** |
| 3.1 | Гигиеническая оценка соответствия мебели росто-возрастным особенностям детей и ее расстановка | СП 2.4.3648-20 | 2 раз в год, сентябрь, май | Медработник (по согласованию) |
| 3.2 | Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями | СП 2.4.3648-20 | Постоянно | Медработник (по согласованию) |
| 3.3 | Соблюдение использованиятехнических средств обучения | СП 2.4.3648-20 | Постоянно | Старшийвоспитатель |
| 3.4 | Режим дня групп | СП 2.4.3648-20 | 1 раз в неделю | Старшийвоспитатель |
| **4** | **Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников** |
| 4.5 | Проведение и контроль эффективности закаливающих процедур | СП 2.4.3648-20 | Постоянно | Медработник |
| 4.6 | Контроль за утренним приемомдетей | СП 2.4.3648-20 | Ежедневно | Воспитатели,медработник |
| 4.7 | Вакцинация | Федеральныйзакон от 17.09.1998 № 157-ФЗ | В соответствиис национальным календаремпрофилактических прививок | Медработник |
| 4.8 | Осмотр воспитанников на педикулез | СП 2.4.3648-20,  СанПиН 3.2.3215-14 | 1 раз в месяц | Медработник |
| 4.9 | Организация и проведениесанитарно- противоэпидемиологических мероприятий при карантине | Программамероприятий | По необходимости | Медработник |
| 4.10 | Плановые осмотры | СП 2.4.3648-20 | По графику | Медработник |
| **5** | **Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников** |
| 5.1 | Состояние работников (количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов) | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока | Медработник |
| **6** | **Контроль санитарного состояния территории и охрана окружающей среды** |
| 6.1 | Санитарное состояние хозяйственной зоны:  своевременная очистка контейнеров, хозяйственной площадки | Федеральныйзакон от 24.06.1998 № 89-ФЗ | 2 раза в неделю  | Дворник |
| 6.2 | Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов | По мере накопления | Специализированная организация,у которой есть лицензия на вывоз отходов 1 класса опасности |
| 6.3 | Вывоз ТКО и пищевых отходов | Федеральныйзакон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН3.5.2.3472-17 | Ежедневно  | Региональный оператор по обращению с ТКО |
| 6.4 | Дезинфекция | СП 3.5.1378-03 | По необходимости | Младшие воспитатели, кухонный работник |
| 6.5 | Дезинсекция | СанПиН3.5.2.3472-17 | Профилактика – ежедневно, Уничтожение – по необходимости | Заведующийхозяйством, специализированная организация |
| 6.6 | Дератизация | СП 3.5.3.3223-14 | Профилактика – ежедневно, Обследование – ежемесячно, Уничтожение – по необходимости | Заведующийхозяйством,   специализированная организация |
| 6.7 | Акарицидная обработка |  | 1 раз перед летней оздоровительной работой | Заведующийхозяйством,   специализированная организация |

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование форм учета и отчетности** | **Периодичностьзаполнения** | **Ответственное лицо** |
| 1 | Журнал учета температурного режима вхолодильном оборудовании | Ежедневно | Повар, помощник повара, заведующий хозяйством |
| 2 | Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях | Ежедневно | Заведующий хозяйством |
| 3 | Гигиенический журнал (сотрудники) | Ежедневно перед началом рабочей смены работников | Медработник (Заведующий хозяйством по согласованию) |
| 4 | Ведомость контроля за рационом питания | Ежедневно | Медработник (Заведующий хозяйством по согласованию) |
| 5 | График смены кипяченой воды | Не реже 1 раза каждые 3 часа | Медработник , Ответственный попитанию  |
| 6 | Журнал учета инфекционных заболеваний детей | По факту | Медработник (заместитель директора - руководитель структурного подразделения) |
| 7 | Журнал аварийных ситуаций  | По факту | Заведующий хозяйством |
| 8 | Журнал осмотра воспитанников напедикулез | Ежемесячно | Медработник (воспитатели) |
| 9 | Ведомость контроля своевременностипрохождения медосмотров и гигиеническогообучения | По факту | Медработник (заместитель директора - руководитель структурного подразделения) |
| 10 | Личные медицинские книжки работников |
| 11 | Журнал работы кварцевых ламп | Ежедневно | Ответственные за помещение |
| 12 | Журнал санитарного состояния помещения | Ежемесячно | Медсестра (заведующий хозяйством) |
| 13 | Журнал проведения генуборок | Ежемесячно | Мл. воспитатели, кухонный работник, медсестра, 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 санитарно-эпидемиологический надзор**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№п/п** | **Ситуация** | **Действия** |
| 1. | Плановое прекращениеподачи водопроводнойводы более 3 часов | прекращение работы пищеблока;сокращение рабочего дня;организация подвоза воды для технических целей;обеспечение запаса бутилированной минеральной воды |
| 2. | Возникновениезаболеваний: 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 сальмонеллез, вирусный гепатит В, С – 3 случая и более; ветряная оспа, грипп и др. – 5 и более случаев | введение карантина;реализация мероприятий по профилактике заболеваний |
| 4. | Авария на сетяхводопровода,канализации, отопления,электроэнергии | приостановление деятельности до ликвидации аварии;вызов специализированных служб |
| 5. | Неисправная работахолодильногооборудования | прекращение работы пищеблока;сокращение рабочего дня;использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов |
| 6. | Пожар | вызов пожарной службы;эвакуация;приостановление деятельности |

**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 | При создании детского сада и понеобходимости | Заместитель директора - руководитель структурного подразделения |
| 2 | Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля | При формировании штата и понеобходимости | Заместитель директора - руководитель структурного подразделения |
| 3 | Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля | При формировании штата и понеобходимости | Заместитель директора - руководитель структурного подразделения |
| 4 | Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации | При приеме на работу и по необходимости | Медработник |
| 5 | Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке | По графику | Заведующий хозяйством |
| 6 | Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы) | Постоянно | Заведующий хозяйством |
| 7 | Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте | Постоянно | Медработник |
| 8 | Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм | Немедленно (при выявлении) | Заведующий хозяйством |
| 9 | Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами | Ежегодно | Заместитель директора - руководитель структурного подразделения |
| 10 | Представление информации о результатах производственного контроля | По требованию ТО УправленияРоспотребадзора  | Заместитель директора - руководитель структурного подразделения |

Программу разработали:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Заместитель директора, руководитель структурного подразделения  |  | Махнева Т.Б. |
| Заведующий хозяйством |  | Баталкина О.В. |

Согласовано:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Медработник |  | Тимина Н.Н. |