

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

«Детский сад «Алёнка»

(МБДОУ «Детский сад «Алёнка»)



## **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 «Алёнка»***

*п. Тюльган*

*2021г.*

## 1. Паспорт программы

### Характеристика объекта

Полное и сокращенное наименование:	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад «Алёнка» (МБДОУ Детский сад «Алёнка»)
Тип объекта:	образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	1) образовательная: <ul style="list-style-type: none"><li>дошкольное образование;</li><li>дополнительное образование детей и взрослых;</li></ul> 2) медицинская: <ul style="list-style-type: none"><li>по оказанию первичной доврачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по лечебному делу, гигиеническому воспитанию, лечебной физкультуре, сестринскому делу в педиатрии;</li><li>оказанию первичной врачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по педиатрии, вакцинации (проведению профилактических прививок);<ul style="list-style-type: none"><li>проведению медицинских осмотров.</li></ul></li></ul>
Юридический адрес:	462010 Оренбургская область, п. Тюльган, ул. Октябрьская, д. 7А
Фактический адрес:	462010 Оренбургская область, п. Тюльган, ул. Октябрьская, д. 7А

### Характеристика здания

Тип строения	отдельно стоящее 2-х этажное здание с подвальным этажом
Площадь	3 009,4 кв. м.
Оборудование	оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер), оборудование для проведения учебной деятельности

### Характеристика инженерных систем

Освещение	естественное и искусственное
Система вентиляции	естественная, приточно-вытяжная
Система отопления	централизованная
Система водоснабжения	холодная, централизованная горячая, водонагреватели
Система канализации	подключено к поселковой сети канализации

## 2. Перечень

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

- *Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;*
- *Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;*
- *Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;*
  - *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 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»;*
- *СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, помещениях жилых и общественных зданиях и на территории жилой застройки»;*
- *СН 2.2.4/2.1.8.566-96 «Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий»;*
  - *СП 52.13330.2016 «Свод правил. Естественное и искусственное освещение. Актуализированная редакция СНиП 23-05-95\*»;*
- *СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Проектирование, строительство, реконструкция и эксплуатация предприятий, планировка и застройка населенных пунктов. Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий. Санитарные правила и нормы»;*
  - *СанПиН 2.1.6.1032-01 «Гигиенические требования к обеспечению качества атмосферного воздуха населенных мест»;*
- *СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;*
- *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»;*
  - *СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза. Санитарно-эпидемиологические правила»;*
    - *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»;*
- *СП 3.5.3.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;*
  - *МУ 3.1.1.2438-09 «Профилактика инфекционных болезней. Кишечные инфекции. Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза. Методические указания»;*
- *СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»;*

- СанПиН 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
  - СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»;
    - СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии»;
    - СП 3.1.2.3113-13 «Профилактика столбняка»;
  - СП 3.1.2952-11 «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита»;
- СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»;
  - СП 3.1.3.2352-08 «Профилактика клещевого вирусного энцефалита»;
  - СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;
- СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
  - приказ Минздравсоцразвития от 12.04.2011 № 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».

### 3. Перечень

работников, 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 за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;</li> <li>• организация плановых медицинских осмотров работников;</li> <li>• организация профессиональной подготовки и аттестации работников;</li> <li>• разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений;</li> </ul>	Приказ от 30.12.2016 № 20
2	Старший воспитатель	<ul style="list-style-type: none"> <li>• контроль за соблюдением 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 01.11.2013 № 85
3	Медработник (по согласованию)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек;</li> <li>• медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников;</li> </ul>	договор

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников;</li> <li>• ведение учета и отчетности по производственному контролю;</li> </ul>	
4	Завхоз	<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 02.03.2009 № 15-л
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 11.01.2021 № 116

#### 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 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 и рабочие места (по 1 точке)	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.2.4.54 8-96, МУК 4.3.2756-10	Протокол
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток	Рабочие места (по 1 точке)	СП 52.13330.2016, СанПиН 2.2.1/2.1.1.127 803, МУК 4.3.28 12-10.4.3	Протокол
3	Шум	Уровни звука, звукового давления	1 раз в год и внепланово – после реконструир	Помещения, где есть технологическое	СН 2.2.4/2.1.8.562-	Протокол

			уемых систем вентиляции, ремонта оборудования	оборудование, системы вентиляции (по 1 точке)	96, ГОСТ 23337-2014	
4	Аэроионный состав воздуха	Химические вещества: фенол, формальдегид, бензол	1 раз год и внепланово при покупке новой мебели, после ремонтных работ	Помещения (1 проба)	МУ 2.2.5.2810-10.2.2.5	Протокол
5	Песок на игровых площадках	<i>Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химический контроль</i>	<i>2 раза в год</i>	<i>5 проб из песочниц</i>	<i>СанПиН 3.2.3215-14</i>	<i>Протокол</i>
6	Контроль санитарного фона	Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования)	<i>2 раза в год</i>	Игровые уголки – 10 проб (с игрушек, мебели, ковров и дорожек; в спальнях: с постельного белья) Пищеблок – 5 смывов (с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; в столовых: с посуды, клеенок, скатертей, столов)	<i>СанПиН 3.2.3215-14</i>	Протокол

		Смывы иерсинии	<i>1 раз в год – перед доставкой овощей и через 2–3 недели после доставки</i>	Оборудование, инвентарь в овощехранили щах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей  (5 - смывов)	СП 3.1.7.2615- 10, МУ 3.1.1.2438-09	Протокол
7	Качество питьевой воды	Микробиологи ческие исслед ования	<i>2 раза в год и внепланово после ремонта систем водоснабжен ия</i>	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (2 пробы)	СанПиН 2.1.4.1074-01	Протокол
8	Санитарно - бактериологическое исследование пищевой продукции	Микробиологи ческие исследования проб готовых блюд	<i>1 раз в год</i>	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2 - 3 блюда исследуемого приема пищи)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Протокол
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	<i>1 раз в год</i>	<i>Рацион питания (2 пробы)</i>		
		Контроль проводимой витаминации и блюд	<i>1 раз в год</i>	<i>Третьи блюда (1 проба)</i>		

## 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	Бухгалтер	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Воспитатели	17	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Музыкальный работник	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Инструктор по физической культуре	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Учитель-логопед	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Помощник воспитателя	12	1 раз в год	1 раз в год
8	Работники пищеблока	7	1 раз в год	1 раз в год
9	Обслуживающий персонал	11	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	Физическая нагрузка на опорно-двигательный аппарат	Грузчик	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 19.04.2017 № 2
2	Тепловое излучение	Повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 19.04.2017 № 2

### 6.2. Деятельность:



№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	от 16.03.2016 56ЛО1 №0004804
2	Медицинская	от 16.10.2015 № ЛО-56-01-001593

### 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
<b>Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории</b>			
Уборка территории	СП 2.4.3648-20	Ежедневно: утром и вечером	Завхоз
Освещенность территории	СП 2.4.3648-20	Еженедельно	Завхоз
Температура воздуха и кратность проветривания	СП 2.4.3648-20, график проветриваний	Постоянно	Завхоз
Состояние отделки стен, полов в помещениях, коридорах, санузлах	План-график технического обслуживания	Ежеквартально	Завхоз
Состояние осветительных приборов	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Завхоз
Кратность и качество уборки помещений	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Еженедельно	Медсестра
Состояние оборудования пищеблока, инвентаря, посуды	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежемесячно	Завхоз
Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Медсестра

**Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления**

<p>Закупка и приемка пищевой продукции и сырья:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья;</li> <li>– условия доставки продукции транспортом;</li> </ul>	<p><i>СанПиН</i> 2.3/2.4.3590-20</p>	<p>Каждая партия</p>	<p>Кладовщик, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»</p>
<p>Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– сроки и условия хранения пищевой продукции;</li> </ul>	<p><i>СанПиН</i> 2.3/2.4.3590-20</p>	<p>Ежедневно</p>	<p>Ответственный по питанию, кладовщик</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– время смены кипяченной воды;</li> </ul>		<p>Каждые три часа</p>	<p>Ответственный по питанию</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– температура и влажность на складе;</li> </ul>		<p>Ежедневно</p>	<p>Кладовщик</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– температура холодильного оборудования;</li> </ul>			
<p>Приготовление пищевой продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам;</li> </ul>	<p><i>СанПиН</i> 2.3/2.4.3590-20</p>	<p>Каждый технологический цикл</p>	<p>Ответственный по питанию</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность технологических процессов;</li> </ul>			<p>Шеф-повар</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– температура готовности блюд;</li> </ul>		<p>Каждая партия</p>	
<p>Готовые блюда:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– суточная проба;</li> </ul>	<p><i>СанПиН</i> 2.3/2.4.3590-20</p>	<p>Ежедневно от каждой партии</p>	<p>Повар</p>

– 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	Медсестра
– обработка инвентаря для сырой готовой продукции;			Ответственный по питанию
<b>Контроль обеспечения условий образовательно-воспитательной деятельности</b>			
Гигиеническая оценка соответствия мебели росту-возрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.3648-20	2 раз в год, сентябрь, май	Медсестра
Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Медсестра
Соблюдение использования технических средств обучения	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Старший воспитатель
Продолжительность прогулок	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Старший воспитатель, медсестра
Режим дня и занятий	СП 2.4.3648-20	1 раз в неделю и при составлении расписания занятий	Старший воспитатель
<b>Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников</b>			
Проведение и контроль эффективности закаливающих процедур	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Медсестра
Контроль за утренним приемом детей	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Воспитатели, Медсестра
Вакцинация	Федеральный	В соответствии	Медсестра

	<i>закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ</i>	<i>с национальным календарем профилактических прививок</i>	
<i>Осмотр воспитанников на педикулез</i>	<i>СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.2.3215-14</i>	<i>1 раз в месяц</i>	<i>Медсестра</i>
<i>Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине</i>	<i>Программа мероприятий</i>	<i>По необходимости</i>	<i>Медсестра</i>
<i>Плановые осмотры</i>	<i>СП 2.4.3648-20</i>	<i>По графику</i>	<i>Медсестра</i>
<b><i>Контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников</i></b>			
<i>Состояние работников (количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов)</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Медсестра</i>
<b><i>Контроль охраны окружающей среды</i></b>			
<i>Санитарное состояние хозяйственной зоны: своевременная очистка контейнеров, хозяйственной площадки, вывоз ТКО</i>	<i>Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ</i>	<i>3 раза в неделю</i>	<i>Уборщик, специализированная организация</i>
<i>Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов</i>		<i>1 раз в три месяца</i>	<i>Специализированная организация, у которой есть лицензия</i>
<i>Дезинфекция</i>	<i>СП 3.5.1378-03</i>	<i>По необходимости</i>	<i>Уборщики</i>
<i>Дезинсекция</i>	<i>СанПиН 3.5.2.3472-17</i>	<i>Ежедневно. Истребительные мероприятия – не реже 2 раз в месяц</i>	<i>Завхоз, специализированная организация</i>
<i>Дератизация</i>	<i>СП 3.5.3.3223-14</i>	<i>Ежедневно.</i>	<i>Завхоз, специализированная организация</i>

		<i>Истребительные мероприятия – не реже 1 раза в 2 месяца</i>	
--	--	---	--

### 8. 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>
<i>Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании</i>	Ежедневно	<i>Ответственный по питанию</i>
<i>Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях</i>	Ежедневно	<i>Ответственный по питанию</i>
<i>Гигиенический журнал (сотрудники)</i>	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	<i>Медсестра</i>
<i>Ведомость контроля за рационом питания</i>	Ежедневно	<i>Медсестра</i>
<i>График смены кипяченой воды</i>	Не реже 1 раза каждые 3 часа	<i>Ответственный по питанию</i>
<i>Журнал учета инфекционных заболеваний детей</i>	<i>По факту</i>	<i>Медсестра</i>
<i>Журнал аварийных ситуаций</i>	<i>По факту</i>	<i>Завхоз</i>
<i>Журнал осмотра воспитанников на педикулез</i>	<i>Ежемесячно</i>	<i>Медсестра</i>
<i>Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения</i>	<i>По факту</i>	<i>Медсестра</i>
<i>Личные медицинские книжки работников</i>		
<i>Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Завхоз Завхоз</i>

и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения		
<i>Журнал учета</i> и протоколы лабораторных испытаний	По факту	

### 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 прекращение 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> </ul>
2	Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 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 детьми, контактирующими с заболевшими;</li> <li>реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети</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, канализации, отопления, электроэнергии	<ul style="list-style-type: none"> <li>приостановление деятельности до ликвидации аварии;</li> <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>вызов пожарной службы;</li> <li>эвакуация;</li> <li>приостановление деятельности</li> </ul>

**10. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических**

**нормативов, выполнении санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий**

<b>№ п/ п</b>	<b>Мероприятие</b>	<b>Срок</b>	<b>Ответственный</b>
1	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	По необходимости	Заведующий
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	При формировании штата и 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	Медсестра
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Медсестра
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Медсестра
7	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	Завхоз
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Медсестра
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Медсестра

<i>10</i>	<i>Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами</i>	<i>Ежегодно</i>	<i>Заведующий</i>
<i>11</i>	<i>Представление информации о результатах производственного контроля</i>	<i>По требованию Т О Управления Роспотребнад зора в п. Тюльган</i>	<i>Заведующий</i>