

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский
сад №100 Невского района Санкт-Петербурга

Принято
Решением управляющего совета
ГБДОУ детского сада №100
Невского района Санкт-Петербурга
Протокол №3 от 22.12.2025г.

Утверждаю
Заведующий ГБДОУ детского сада №100
Невского района Санкт-Петербурга
_____ Кузнецова Л.И.
Приказ №215/1-ОД от 23.12.2025г.

ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
при осуществлении образовательной деятельности в
Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения
детского сада №100 Невского района Санкт-Петербурга

Санкт-Петербург
2026 год

1. Паспорт программы

Характеристика объекта

Полное и сокращенное наименование: Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад №100 Невского района Санкт-Петербурга
(ГБДОУ детский сад №100 Невского района Санкт-Петербурга)

Тип объекта: образовательная организация

Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация

1) образовательная:

- дошкольное образование;
- дополнительное образование детей и взрослых;

Юридический адрес: 193312, г. Санкт-Петербург, пр. Солидарности, д. д.15 кор.2 Лит А

Фактический адрес: 193312, г. Санкт-Петербург, пр. Солидарности, д. д.15 кор.2 Лит А

Характеристика здания

Тип строения отдельно стоящее двухэтажное здание

Площадь 1780,1 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, от городской сети

Система водоснабжения горячая и холодая, централизованные

Система канализации подключено к городской сети канализации

2. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляющейся 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	Распорядительны й акт о возложении функций
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 осуществляющейся деятельностью;организация плановых медицинских осмотров работников;организация профессиональной подготовки и аттестации работников;разработка мероприятий, направленных наустранение выявленных нарушений;<...>	Приказ от 25.07.2023 № 10-06/241
2	Заместитель Заведующего Старший воспитатель	<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;	Приказ № 126/2-ОД от 21.08.2025г.
3	Медработник (по согласованию)	<ul style="list-style-type: none">контроль за прохождением персоналом медицинских	Приказ № 126/2-ОД от 21.08.2025г.

		<ul style="list-style-type: none"> 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	Заместитель заведующего	<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; 	Приказ № 126/2-ОД от 21.08.2025г.
5	Шеф-повар	<ul style="list-style-type: none"> контроль организации питания; отслеживание витаминизации блюд; 	Приказ № 130/14-ОД от 27.08.2025г.
	<...>		

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.

Производственный контроль (лабораторные исследования и испытания) за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП

4.1. Основные помещения:

№	Объект (вид) контроля	Показатели (параметры) контроля	Кратность	Место/объект исследования (обследования)	Основание	Форма учета результатов

				и количество замеров		
1	Оценка параметров микроклимата	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)	СП 2.4.364 8-20, СанПи Н 1.2.368 5-21	Протокол лабораторных исследований
				Рабочие места в помещениях пищеблока		
			1 раз в год	Рабочие места (за исключение рабочих мест пищеблока) – по 2 точки	СП 2.2.367 0-20	
2	Контроль искусственной освещенности	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток	Помещения для занятий, кабинеты, оборудованные персональными электронными средствами обучения, спортивный и музыкальный залы (не менее 20% помещений – по 1 точке) Рабочие места, в том	СанПи Н 1.2.368 5-21	Протокол лабораторных исследований

				числе в производственных помещениях (по 2 точки)		
4	Оценка состояния воздушной среды помещений (аэроионный состав воздуха)	Содержание вредных веществ (фенол, формальдегид, бензол и т.п.)	После ремонтных работ, установки новой мебели, покупки книг	Помещения для занятий, кабинеты, помещения для занятий ПЭВМ, спортивный и музыкальный залы (не менее 10% помещений – по 1 пробе)	СанПиН 1.2.368-5-21	Протокол лабораторных исследований
		Содержание вредных веществ (аммиак, азота оксид и т.п.)	1 раз в год	Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба)	СанПиН 1.2.368-5-21	
5	Исследование и контроля состояния песка из детских песочниц	Паразитологические исследования (жизнеспособные яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших, ооцисты криптоспоридий), микробиологический и санитарно-	1 раз в квартал	Детские песочницы (2–4 пробы по 200 грамм каждой)	СанПиН 1.2.368-5-21, СанПиН 3.3686-21	Протокол лабораторных исследований

		химический контроль				
6	Контроль санитарного фона	<p>Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)</p> <p>Паразитологические исследования</p>	<p>1 раз в год</p>	<p>Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала (10 смывов)</p> <p>По 10 смывов:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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, стульчиков <p>По 20 смывов:</p> <ul style="list-style-type: none"> – в пищеблоке: с разделочных столов и 	<p>СанПиН 3.3686-21</p>	<p>Протокол лабораторных исследований</p>

				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	Исследования питьевой воды	Исследования по химическим и микробиологическим показателям	По химическим показателям – 1 раз в год, микробиологическим показателям – 2 раза в год	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных, столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, додотовочном (выборочно по 2 пробы)	СанПиН 2.1.368-4-21, СанПиН 1.2.368-5-21	Протокол лабораторных исследований
8	Исследования и контроль пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд на	1 раз в квартал	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые	СанПиН 2.3/2.4. 3590-20, ТР	Протокол лабораторных

		соответствие требованиям санитарного законодательства		блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2–3 блюда исследуемого приема пищи)	ТС 021/2011	исследований
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (1 проба)		
		Контроль проводимой витаминизации блюд	2 раза в год	Третьи блюда (1 блюдо)		

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

№ п/п	Профессия	Количество человек	Кратность	
			Периодический медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Заместитель заведующего	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Шеф- повар	1	1 раз в год	1 раз в год
4	Заведующий хозяйством	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Воспитатели	24	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Музыкальный работник	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Инструктор по физической культуре	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	Старший воспитатель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года

9	Педагог-психолог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
10	Педагог-дополнительного образования	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
11	Документовед	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
12	Делопроизводитель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
13	Помощник воспитателя	14	1 раз в год	1 раз в год
14	Работники пищеблока	7	1 раз в год	1 раз в год
15	Рабочий КОРЗ	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
16	Машинист по стирке и ремонту белья	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
17	Кастелянша	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
18	Уборщик служебных помещений	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.

6.1. Работа:

№ п/п	Показатель	Профессия	Документ
1	Тепловое излучение	Повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 11.06.2021

6.2. Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	от 24.10.2016 № 2244
2	Медицинская	от 14.07.2011 № ФС-78-01-002195

7. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критерии 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	Заместитель заведующего Заведующий хозяйством
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество: – текущей уборки;	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно	Медработник, заместитель заведующего Заведующий хозяйством
	– генеральной уборки		Ежемесячно, до 01.09.2026 г. – еженедельно	
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 1-го класса опасности
Санитарное состояние площадки для сбора отходов	Вывоз ТКО и пищевых отходов	СанПиН 2.1.3684-21	При температуре плюс 4 °C и ниже – 1 раз в 3 дня. При температуре плюс 5 °C и выше – ежедневно	Региональный оператор по обращению с ТКО, дворник
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	Заместитель заведующего, Заведующий хозяйством, дворник, рабочий по обслуживанию здания
	– обследование		2 раза в месяц	

	— уничтожение		По необходимости	Специализированная организация, дворник
Дератизация	— профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Заместитель заведующего, дворник, рабочий по обслуживанию здания
	— обследование		Ежемесячно	Специализированная организация, дворник
	— 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	Заместитель заведующего, Заведующий хозяйством
	— наличие, целостность и тип ламп			
Микроклимат помещений	— температура воздуха;	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (в течение дня)	Заместитель заведующего , Заведующий хозяйством
	— кратность проветривания;			
	— влажность воздуха (склад пищеблока)		Ежедневно	Кладовщик
Шум	— наличие источников шума на территории и в помещениях	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Заместитель заведующего , 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	Заместитель заведующего

	– наличие крышки на песочнице			Старший воспитатель
Входной контроль поступающей продукции и товаров	<ul style="list-style-type: none"> – наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат) – соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.) – соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (возможность контакта с дезсредствами и т. д.) 	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201, СанПин 3.3686-21	Каждая партия	Шеф-повар
Загрязняющие воздух вещества	<p>Проверка закупаемой продукции на соответствие предельно допустимым концентрациям вредных веществ</p> <p>Контроль работы вентиляции</p>	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201, СанПин 3.3686-21	<p>Каждая партия</p> <p>Ежеквартально</p>	<p>Заместитель заведующего</p> <p>Рабочий по обслуживанию здания</p>

Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	СП 2.4.3648-20,	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания
<...>				
Производственный контроль (организационные мероприятия) за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП				
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	– качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья; – условия доставки продукции транспортом	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия	Кладовщик, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	– сроки и условия хранения пищевой продукции – время смены кипяченой воды – температура и влажность на складе – температура холодильного оборудования	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно Каждые 3 часа Ежедневно	Ответственный по питанию, кладовщик Ответственный по питанию Кладовщик
Приготовление пищевой продукции	– соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам – поточность технологических процессов – температура готовности блюд	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждый технологический цикл Каждая партия	Ответственный по питанию Повар
Готовые блюда	– суточная проба		Ежедневно от каждой партии	Повар

	<ul style="list-style-type: none"> — органолептическая оценка; — дата и время реализации готовых блюд 	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия	Ответственный по питанию
Обработка посуды и инвентаря	<ul style="list-style-type: none"> — содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах 	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Медработник
	<ul style="list-style-type: none"> — состояние оборудования, инвентаря и посуды 			Медработник, Заместитель заведующего Заведующий хозяйством
	<ul style="list-style-type: none"> — обработка инвентаря для сырой и готовой продукции 			Ответственный по питанию
<...>				
Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности				
Мебель и оборудование для детей	<p>Оценка соответствия кроватей, столов и стульев ростово-возрастным особенностям детей и их расстановка в помещениях для занятий, кабинетах, игровых (не менее 20% помещений)</p>	СанПиН 1.2.3685-21	2 раза в год (август, январь)	Заместитель заведующего, Старший воспитатель
	<p>Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями</p>	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Каждая партия	Заместитель заведующего ,Старший воспитатель

Показатели организации образовательного процесса	Режим дня групп	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	1 раз в месяц	Заместитель заведующего, Старший воспитатель
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
	Диагностика туберкулеза	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, воспитатели
Ограничение распространения заболеваний среди детей	Проведение ограничительных мероприятий вспышке заболевания: грипп и ОРВИ, коклюш, туберкулез, пневмония, столбняк, дифтерия, корь, краснуха, ветряная оспа и т.п.	СанПиН 3.3686-21, решение Роспотребнадзора г. Санкт-Петербурга	По программе мероприятий	Медработник
Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников				
Состояние здоровья работников	Количество работников пищеблока с	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей	Медработник Шеф-повар

	инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов		смены работников пищеблока	
	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	Кладовщик
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Кладовщик
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		

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"> • прекращение работы пищеблока; • сокращение рабочего дня; • организация подвоза воды для технических целей; • обеспечение запаса бутилированной минеральной 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	<ul style="list-style-type: none"> • введение карантина;

	случаи и более: ветряной оспы, гриппа и др. – 5 и более случаев	<ul style="list-style-type: none"> 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

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 необходимости	Заведующий
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно- противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	При необходимости	Заведующий
3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	При необходимости	Заведующий
4	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 5 лет	Заместитель заведующего

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	Заместитель заведующего
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	Заместитель заведующего
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Медработник
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Заместитель заведующего
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	Заведующий

Программу разработали:

Заведующий ГБДОУ №100

Л.И. Кузнецова

Заместитель заведующего

Т.В. Высоцкая