

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение - детский сад  
компенсирующего вида № 369

УТВЕРЖДАЮ:  
Заведующий МАДОУ – детский сад  
компенсирующего вида № 369  
А.В. Брезгина  
Приказ № 369 от 12 января 2026 г.



**Программа**  
**за соблюдением санитарных правил и выполнением**  
**санитарно-противоэпидемических (профилактических)**  
**мероприятий**  
**при осуществлении образовательной деятельности в**  
**МАДОУ – детский сад компенсирующего вида № 369**  
**(новая редакция)**

г. Екатеринбург

## Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение - детский сад компенсирующего вида № 369
Юридический адрес:	620027, г. Екатеринбург, ул. Мамина-Сибиряка, дом 35
Фактический адрес:	620027, г. Екатеринбург, ул. Мамина-Сибиряка, дом 35
Тел / факс:	8 (343)354-09-51
Электронная почта:	ekb_mdou369@mail.ru
ОКВЭД	85.11
ИНН	6659047971
Фамилия, имя, отчество руководителя	Брезгина Анастасия Вячеславовна
Телефоны руководителя, заместителя	Тел: 8 (343)354-09-51
Количество сотрудников:	36 чел. (из них женщин чел. 34)
Количество обучающихся:	80
Вид деятельности	- дошкольное образование - присмотр и уход - дополнительное образование детей

Настоящая Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности в МАДОУ – детский сад компенсирующего вида № 369 (далее – Программа) разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30 марта 1999 г. (с изменениями) № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 «О введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01» (с изменениями и дополнениями).

Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, вводе в эксплуатацию новых помещений, реконструкции старых, других существенных изменениях деятельности юридического лица, введении новых законодательных документов.

Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:

- дошкольное образование;
- присмотр и уход
- дополнительное образование детей.

## **1. 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»;
- СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 10 июля 2001 г. Введены с 01.01.2002 года. Срок действия 10 лет)
- СанПиН 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утверждены Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года № 28 (вступили в силу с 01.01.2021 года);
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 (вступили в силу с 01.01.2021 г)
- 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 и производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- 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»;
- СП 2.1.3678-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг".
- 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»;
- Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания. 1- 40/3805 от 11.11.91.
- Методические рекомендации Роспотребнадзора – МР 2.4.0242–21 ( от 17 мая 2021 года)
- СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней" Постановление Главного государственного врача РФ от 28.01.2021 №4 (вступили в действие с 01.09.2021 года Срок действия до 01.09.2027).
- СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания" Постановление Главного государственного врача РФ от 28.01.2021 №2
- Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 28.01.2021года №29н «Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными (опасными) производственными факторами ,а также к работам , при выполнении которых проводятся обязательные медицинские осмотры»
- Приказ Минтруда России №988н, Минздрава России № 1420н от 31.12.2020 г «Об утверждении перечня вредных (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры» (Зарегистрирован в Минюсте России 29.01.2021 года № 62278)
- СанПиН 3.5.3. 1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 12 июля 2002г.).
- Приказ от 28 декабря 2010 г. № 2106 «Об утверждении федеральных требований к образовательным учреждениям в части охраны здоровья обучающихся, воспитанников».
- Приказ Министерства здравоохранения РФ от 28.01.2021 года №29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой ст 213 ТК РФ» (вступит в силу 01.04.2021 года)
- СП 3.1/2.43598-20 от 30.06.2020 г «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (СOVID-19)

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

<b>№ п/п</b>	<b>Фамилия Имя Отчество</b>	<b>Занимаемая должность</b>	<b>Функции</b>	<b>Приказ о назначении</b>
1	Брезгина Анастасия Вячеславовна	Заведующий	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Общий контроль за соблюдением изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;</li> <li>- организация плановых медицинских осмотров работников;</li> <li>- контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек;</li> <li>- контроль за своевременной вакцинацией работников;</li> <li>- разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений.</li> </ul>	02/2 -ОВД от 12.01.2026г.
2	Вотинова Елена Анатольевна	Заместитель заведующего	<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>- контроль за организацией приемов пищи в возрастных группах;</li> <li>- контроль за организацией обучения воспитанников навыкам личной гигиены;</li> <li>- исполнение мер по устранению выявленных нарушений.</li> </ul>	02/2 -ОВД от 12.01.2026г.
3	Александрова Вера Константиновна	Заведующий хозяйством	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории;</li> <li>- организация лабораторно-инструментальных исследований;</li> <li>- организация санитарно-бактериологических исследований;</li> <li>- ведение учетной документации;</li> <li>- разработка мер по устранению выявленных нарушений;</li> <li>- контроль охраны окружающей среды;</li> <li>- контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников;</li> <li>- организация своевременной вакцинации работников;</li> <li>- общий контроль за организацией питания на пищеблоке.</li> </ul>	02/2 -ОВД от 12.01.2026г.

4	Александрова Вера Константиновна	Ответственный по питанию (кладовщик)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация питания;</li> <li>- организация витаминизации блюд;</li> <li>- разработка меню совместно с поваром;</li> <li>- организация приема и хранения продуктов;</li> <li>- организация своевременной реализации продуктов;</li> <li>- контроль за качеством поступаемых продуктов;</li> <li>- контроль за наличием документов, подтверждаемых качество продуктов, сроки хранения.</li> <li>- ведение учетной документации.</li> </ul>	02/2 -ОВД от 12.01.2026г.
---	----------------------------------	--------------------------------------	--	---------------------------

### 3. Объекты производственного контроля:

1. Помещения образовательного учреждения.
2. Режим образовательного процесса.
3. Организация питания (производится на принципах ХАССП)
4. Технологическое оборудование.
5. Персонал ДОУ.
6. Сырье, готовая продукция.
7. Технология приготовления, хранение.
8. Отходы производства и потребления.

**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**

<b>№</b>	<b>Объект контроля</b>	<b>Показатели</b>	<b>Кратность</b>	<b>Место контроля (количество замеров)</b>	<b>Основание</b>	<b>Форма учета результатов</b>
1	Микроклимат	Параметры микроклимата	1 раз в год	Помещения и рабочие места (по 1 точке)	СП 2.2.3670- 20, СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2756-10	Протокол
2	Освещенность естественная и искусственная	Измерение световой среды	1 раз в год	Помещения и рабочие места (по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2812-10.4.3	Протокол
3	Аэроионный состав воздуха	Определение ртути на анализатор типа АГП	1 раз в год	Помещения	СанПиН 1.2.3685-21, МУ 2.2.5.2810-10.2.2.5	Протокол
		Концентрация химических веществ с помощью газоанализатора				
4	Песок в детских песочницах	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарнохимический контроль	1 раз в год	2 пробы	СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 3.2.3215-14	Протокол
5	Контроль санитарного фона	Смывы на санитарно-показательную микрофлору (на яйца гельминтов, на цисты патогенных кишечных простейших)	1 раз в год	Игровые уголки – 10 проб (с игрушек, мебели, ковров и дорожек; в спальнях: спостельного белья, с пола, батарей, подоконников,	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол

				штор; в туалетных комнатах: с ручек дверей, кранов, стульчаков)		
				Пищеблок – 5-10 смывов (с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала)		
7	Качество питьевой воды	Микробиологические исследования	1 раз в год	Вода питьевая централизованного водоснабжения.	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол
8	Качество пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд  <i>Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре</i>	1 раз в год  1 раз в год	Салаты, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, (2 - 3 блюда исследуемого приема пищи)  Рацион питания	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20, ТР ТС 021/2011	Протокол

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

№ п/п	Профессия	Кратность	
		Периодический медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	Заведующий	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Заместитель заведующего	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Заведующий хозяйством	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Воспитатели	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Музыкальный работник	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Педагог-психолог	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Учитель-логопед	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	Младший воспитатель	1 раз в год	1 раз в год
9	Работники пищеблока	1 раз в год	1 раз в год
10	Обслуживающий персонал	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:

<b>№п/п</b>	<b>Показатель</b>	<b>Профессия</b>	<b>Документ</b>
1	Тяжесть трудового процесса	Помощник повара	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 2022 г.
2	Микроклимат	Повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 2022 г.

6.2. Деятельность:

<b>№п/п</b>	<b>Деятельность</b>	<b>Документ</b>
1	Образовательная	от 13.04.2016 г. №18512

**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	Заведующий хозяйством
Контроль за состоянием оконных стёкол		1 раз в месяц	Заведующий хозяйством
Освещенность территории	СП 2.4.3648-20	Еженедельно	Заведующий хозяйством
Температура воздуха и кратность проветривания	СП 2.4.3648-20, график проветриваний	Постоянно	Заведующий хозяйством
Состояние осветительных приборов	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Заведующий хозяйством
Кратность и качество уборки помещений: - контроль за уборкой сантехнического оборудования (сиденья на унитазах, горшки, ручки сливных бачков, ручки дверей), уборочный инвентарь. - контроль за проведением генеральной уборки помещений. - контроль за состоянием сеток на окнах. - контроль за мытьем игрушек в группах. -наличие дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и мытья посуды	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно  Еженедельно (генеральная уборка)	Заведующий хозяйством
Состояние оборудования пищеблока, инвентаря, посуды	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежемесячно	Заведующий, заведующий хозяйством
Обследование на заселенность членистоногими и грызунами	СанПиН 3.3686-21	2 раза в месяц	Заведующий хозяйством

Контроль за санитарно-провоэпидемическим режимом (дезинфекция, дератизация, дезинсекция).	СанПиН 3.3686-21	Ежемесячно	Заведующий хозяйством
<b>Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления</b>			
Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность входящего сырья и пищевых продуктов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Постоянно	Кладовщик, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»
Плановые мероприятия, направленные на контаминацию иерсиниями овощей и фруктов в кладовой	МУ 3.1.1.2438-09, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	При подготовке к хранению нового урожая, при хранении	Кладовщик
Соблюдение условий и сроков хранения продуктов питания	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Постоянно	Кладовщик, ответственный по питанию
Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждый технологический цикл производства	Повар
Качество и безопасность приготовленной пищевой продукции (суточная проба)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно от каждой партии	Повар
Соответствие рациона питания меню, санитарным правилам и нормам	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Ответственный по питанию
<b>Контроль обеспечения условий образовательно-воспитательной деятельности</b>			
Гигиеническая оценка соответствия мебели росто-возрастным особенностям детей и ее расстановка	СанПиН 1.2.3685–21, МР 2.4.0242–21. 2.4	2 раз в год, сентябрь, май	Заместитель заведующего, воспитатели
Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СанПиН 1.2.3685–21	Постоянно	Заместитель заведующего, воспитатели
Соблюдение использования технических средств обучения	СанПиН 1.2.3685–21	Постоянно	Заместитель заведующего, воспитатели

Продолжительность прогулок	СанПиН 1.2.3685–21	Постоянно	Заместитель заведующего, воспитатели
Режим дня и занятий	СанПиН 1.2.3685–21	1 раз в неделю и при составлении расписания занятий	Заместитель заведующего
Двигательный режим	СанПиН 1.2.3685–21	1 раз в неделю и при составлении расписания занятий	Заместитель заведующего, воспитатели
<b>Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников</b>			
Проведение и контроль эффективности закаливающих процедур	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Заместитель заведующего
Контроль за утренним приемом детей	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Заведующий, воспитатели
Вакцинация	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ	В соответствии национальным календарем профилактических прививок	Медработник (при наличии)
Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686-21	Каждый понедельник	Воспитатели
Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине	Программа мероприятий	По необходимости	Заведующий, воспитатели, медработник (при наличии)
Плановые осмотры	СП 2.4.3648-20	По графику	Медработник (при наличии)
<b>Контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников</b>			
Состояние работников (количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Заведующий хозяйством, повар

**Контроль охраны окружающей среды**

Санитарное состояние хозяйственной зоны: своевременная очистка контейнера, хозяйственной площадки, вывоз ТКО	ФЗ от 24.06.1998 № 89-ФЗ СанПиН 2.1.3684-21	3 раза в неделю	Заведующий хозяйством, дворник, специализированн ая организация
Дезинфекция	СП 3.5.1378-03	По необходимости	Заведующий хозяйством, специализированная организация
Дезинсекция	СанПиН 3.3686-21	Истребительные мероприятия – не реже 1 раз в квартал	Заведующий хозяйством, специализированная организация
Дератизация	СанПиН 3.3686-21	Истребительные мероприятия – не реже 1 раза в месяц	Заведующий хозяйством, специализированная организация

**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>
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал учета температуры и влажности в складском помещении	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал учета температуры в помещениях детского сада	3 раза в неделю	Заведующий хозяйством
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Журнал бракеража скоропортящихся продуктов	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал бракеража готовой продукции	Ежедневно	Ответственный по питанию
Протоколы лабораторных испытаний	По факту	Заведующий, заведующий хозяйством
График смены кипяченой воды	Ежедневно	Младшие воспитатели
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заведующий хозяйством
Журнал утреннего приема детей	Ежедневно	Воспитатели
- Заключительные акты медицинских осмотров - личные медицинские книжки работников; - прививочные сертификаты	По факту	Заведующий, заведующий хозяйством
Тетрадь контроля за санитарным состоянием группы	1 раз в неделю	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 органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор**

№ п/п	Перечень возможных аварийных ситуаций	Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию	Ответственное лицо за выполнение мероприятий	Информирование о возникновении аварийной ситуации	
				Органы местного самоуправления	Учреждение госсанэпидслужбы
1	Авария на системе холодного водоснабжения	Отключение подачи холодного водоснабжения на вводе в ДОУ: вызов специалистов для ликвидации причины аварии; прекращение образовательного процесса	Заведующий, Заведующий хозяйством	Управление образования Железнодорожного района, тел. 370-51-48 (76) Диспетчер водоканала тел.	ТО Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в Орджоникидзевском районе и ЖД районе г. Екатеринбург
2	Авария на системе отопления или другая причина несоответствия микроклимата в помещениях МАДОУ требованиям санитарных правил	Вызов специалистов для ликвидации причины аварии или неэффективной работы системы отопления. Ограничение или полное прекращение образовательного процесса.	Заведующий, Заведующий хозяйством	Управление образования Железнодорожного района, тел.370-51-48 (76) Диспетчер котельной, тел.	-
3	Авария на системе канализации с изливом сточных вод в общественные помещения	Отключение подачи холодного и горячего водоснабжения. Вызов специалистов для ликвидации причин аварии. Прекращение образовательного процесса. Проведение дезинфекционной обработки в помещениях, загрязненных канализационными водами, после ликвидации аварии	Заведующий, Заведующий хозяйством	Управление образования Железнодорожного района, тел. 370-51-48 (76) Диспетчер водоканала, тел.	

4	Авария систем электроснабжения	Прекращение образовательного процесса и эвакуация детей. Сокращение образовательного процесса при аварии в светлое время суток. Информация родителей о прекращении работы ДООУ в связи с аварийной ситуацией. Вызов специалистов для устранения причин аварии. Решение вопроса о сохранности скоропортящихся продуктов, вакцины (при наличии), утилизации готовых продуктов.	Заведующий, Заведующий хозяйством, медицинский работник (при наличии)	Управление образования Железнодорожного района, тел. 370-51-48 (76) Диспетчер электросетевой компании, тел.	-
5	Случаи инфекционных заболеваний	- Изоляция больного; - реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке и в помещениях где находятся дети; - наблюдение за детьми, контактировавшими с заболевшим; - проветривание.	Заведующий, медицинский работник (при наличии), воспитатель, младший воспитатель	Управление образования Железнодорожного района, тел. 370-51-48 (76) Заведующий дошкольным отделением МАУ ДГКБ № 9, тел. 370-37-76	ТО Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в Орджоникидзевском районе и Железнодорожном районе г. Екатеринбурга
6	Случаи отравления детей химическими или другими веществами	Оказание неотложной помощи пострадавшим, вызов скорой медицинской помощи. Информирование родителей. Вызов специалистов службы МЧС и Госсанэпиднадзора. Эвакуация детей (при необходимости). Изъятие и сохранение веществ, вызвавших отравление, для проведения расследования. Прекращение доступа в помещение, где произошло воздействие веществ.	Заведующий, Заведующий хозяйством	Управление образования Железнодорожного района, тел. 334-45-29 Заведующий дошкольным отделением МАУ ДГКБ № 9, тел. 370-37-76	ТО Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в Орджоникидзевском районе и Железнодорожном районе г. Екатеринбурга

7	Пожар	- Вызов пожарной службы; - эвакуация детей и сотрудников; - приостановление деятельности.	Заведующий, Заведующий хозяйством	Управление образования Железнодорожного района, тел. 334-45-29 МЧС 217-44-12	
---	-------	---	---	--	--

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

№	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	Разработка и корректировка программы производственного контроля	По необходимости, при введении новых законодательных документов	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	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Заведующий хозяйством
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-	Постоянно	Заведующий

	эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)		
7	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Заведующий, заведующий хозяйством
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	Заведующий
10	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию ТО Управления Роспотребнадзора	Заведующий

Программу разработали:

Заведующий хозяйством \_\_\_\_\_

Александрова В.К.

Заместитель заведующего \_\_\_\_\_

Вотинова Е.А.

Ответственный по  
питанию \_\_\_\_\_

Александрова В.К.

Согласовано:

Заведующий \_\_\_\_\_

Брезгина А.В.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 698875933354843316134420126408267428494147114509

Владелец Брезгина Анастасия Вячеславовна

Действителен с 21.04.2025 по 21.04.2026