

Принято  
На собрании Трудового коллектива  
Протокол №2  
От 03.06.2024г.

Утверждено  
Заведующей  
МБДОУ детский сад №17  
Приказ №147 от 04.06.2024г.  
Н.П. Георгиевская



## **ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**

за соблюдением санитарных норм и проведением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по физическому развитию детей № 17 поселка Де-Кастри Ульчского муниципального района Хабаровского края

п. Де-Кастри

## Пояснительная записка

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее по тексту — Программа) дошкольного образовательного учреждения (далее Учреждение)) разработана на основании:

- Федерального закона от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
- Федерального закона от 17.09.1998 №157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»
- Федерального закона от 21.11.2011 №323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в РФ»
- Федерального закона от 02.01.2000 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

Целью производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий является обеспечение безопасности всех участников образовательного процесса в учреждении, производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля; за их соблюдением.

**Целью программы** является обеспечение безопасности для человека и ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организацией и осуществлением контроля за их соблюдением.

### **Задачи производственного контроля:**

- наличие официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- осуществление (организацию) лабораторных исследований и испытаний в случаях, установленных настоящими санитарными правилами и нормативами на рабочих местах с целью оценки влияния производства на человека и его здоровье;
- осуществление лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- проведение работ по обоснованию безопасности для человека новых видов продукции и технологии ее производства;
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;

- организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей;
- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных и иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

### **В программу включены:**

- перечень официально изданных санитарных правил, перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля,
- перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам,
- мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов в ДООУ,
- перечень журналов учёта и отчётности по проведению производственного контроля.
- Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменениях деятельности ДООУ.

**Ответственность** за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля несёт заведующий ДООУ.

### **Паспорт юридического лица**

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад общеобразовательного вида с приоритетным осуществлением деятельности по физическому развитию детей № 17 поселка Де-Кастри Ульчского муниципального района Хабаровского края УФК по Хабаровскому краю (далее ДООУ) расположено по адресу: 682429, РФ, Хабаровский край, п. Де-Кастри, ул. Клубная д.1а.

Учреждение является муниципальной собственностью на праве оперативного управления.

2-этажное кирпичное здание

Общая площадь территории – 8915,7 кв.м, периметр всей территории – 400,64 м

**Канализация** - централизованная.

**Водоснабжение** – централизованное.

**Отопление** – центральное, водяное

**Телефоны** – 8 (42151) 56 450

**Электроосвещение** – соответствует норме, наружное.

**Сигнализация** – охранно-пожарная сигнализация С2000-БКИ «BOLID». Охрану и сохранность имущества в ночное, и дневное время и в выходные дни осуществляет сторож-вахтер;

- тревожная кнопка – мобильное устройство для передачи сигнала тревоги на пульт экстренной службы 112 ЕДДС Администрации Ульчского муниципального района, днем сотрудники, в ночное время сторож;

- система экстренного вызова полиции ТК-2GSM с выходом на вневедомственную охрану Росгвардии, г. Хабаровск

**Видеонаблюдение** - уличные камеры Proto – EW02V212IR – 2 шт., IPC-HFW123OSP – 8 шт., внутренние PP – 1111CL - 1 шт.

**Система оповещения:** оповещатель охранный звуковой МЗМ-1 - 2 шт.

## **I. 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 РФ»

- Федеральный закон от 02.01.2000 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

### **Санитарные правила и нормы:**

1. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных норм и правил и выполнением санитарно-противоэпидемических/профилактических/мероприятий».
2. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
3. СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»
4. СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания»
5. 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»
6. СанПин 1.2.3.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к

- обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»
7. СанПин 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»
  8. СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
  9. СанПин 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
  - 10.ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»
  - 11.ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»
  - 12.ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
  - 13.ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»
  - 14.ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»
  - 15.ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»
  - 16.ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»
  - 17.ТР ТС 033/2013 «О безопасности и молока и молочной продукции»
  - 18.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»
  - 19.Приказ Минздрава России от 28.01.2021 №29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью 4 статьи 213 Трудового кодекса РФ, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»

## Методические рекомендации

- МУ-287-113 «Методические указания по дезинфекции, предстерилизационной очистке и стерилизации изделий медицинского назначения» от 30.12.98;
- МУ 3.2.1756-03 "Эпидемиологический надзор за паразитарными болезнями";
- МУ 3.2.1043-01 «Профилактика токсокароза»;
- МУ 3.2.1882 -04 «Профилактика лямблиоза»;
- МУК 4.2.2661 -10 «Методы санитарно-паразитологических исследований»;
- Руководство «Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха в помещениях» Р 3.5.1904-04;
- ОСТ 42-21-2-85 «Стерилизация и дезинфекция изделий медицинского назначения. Методы, средства и режимы»;
  - МУ 3.1.1.2957-11 «Эпидемиологический надзор, лабораторная диагностика и профилактика ротавирусной инфекции».
- Методические рекомендации от 22.04.1982 № 08-14/3 «Контроль за развитием и состоянием здоровья детей раннего и дошкольного возраста».
- Методические рекомендации от 13.03.1987 № 11-4/6-33 «Контроль за организацией питания детей в детских дошкольных учреждениях».
- Методические рекомендации от 20.06.1986 № 11-22/6-29 «Организация летней оздоровительной работы с детьми в дошкольных учреждениях».
- Методические рекомендации от 29.10.1984 № 11 -14/26-6 «Проведение физкультурных занятий на открытом воздухе с детьми 5—7 лет в дошкольных учреждениях».
- Методические рекомендации от 23.12.1982 № 08-14/12 «Медико-педагогический контроль за физическим состоянием детей дошкольного возраста».
- Методические рекомендации от 12.06.1980 № 08-14/4-14 «Профилактика острых респираторных вирусных инфекций в детских дошкольных учреждениях».
- МУ 3.5.3.2949-11 «Борьба с грызунами в населенных пунктах, на железнодорожном, водном, воздушном транспорте»;
- МУ 3.1.1.2363-08 «Эпидемиологический надзор и профилактика энтеровирусный (неполио) инфекций»;

## II. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

ФИО	должность	Раздел работы по осуществлению производственного контроля
<b>Георгиевская Наталья Прокопьевна</b>	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 профессиональной подготовки и аттестации должностных лиц и работников</li> </ul>
	медсестра	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Организация медицинских осмотров работников</li> <li>• Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек.</li> <li>• Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля:               <ul style="list-style-type: none"> <li>— журнал бракеража готовой продукции;</li> <li>— гигиенический журнал осмотра сотрудников ;</li> <li>— личные медицинские книжки сотрудников учреждения;</li> <li>— накопительная ведомость.</li> </ul> </li> <li>• Визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением требований СанПиН, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений.</li> </ul>
<b>Вишенская Людмила Ивановна</b>	Заместитель заведующего по хозяйственной части	<ul style="list-style-type: none"> <li>-личных медицинских книжек</li> <li>• Организация медицинских осмотров работников.</li> <li>• Организация лабораторных исследований.</li> <li>• Ведение журнала аварийных ситуаций</li> <li>-Информация заинтересованных ведомств об аварийных ситуациях в учреждении</li> <li>• Контроль за состоянием:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- освещенности</li> <li>- систем теплоснабжения</li> <li>- систем водоснабжения</li> <li>- систем канализации</li> </ul> </li> <li>-журнал санитарно-технического состояния и содержания</li> </ul>

		помещении пищеблока
<b>Стратонова Юлия Викторовна</b>	Кладовщик	-Журнал температуры и влажности складских помещений -Журнал температуры в холодильных камерах Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля: - Меню; - Журнал бракеража готовой продукции; -Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд. -Журнал бракеража скоропортящихся продуктов; -Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений,
<b>Талмазан Анна Александровна</b>	Старший воспитатель	Ведёт контроль за: - режимом дня и НОД  -санитарное состояние - уголками и зонами природы - состоянием игрушек. оборудования и методических пособий в группах - состоянием оборудования музыкально-спортивного зала - требованием к организации физического воспитания - организации мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей

**Перечень должностей работников, подлежащих  
медицинским осмотрам,**

**профессиональной гигиенической подготовке.**

(В соответствии со статьями 213, 219 ТК РФ и Федеральным законом от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней», Приказа Минздравсоцразвития России № 302н от 12.04.2011 г)

№ п/п	Должность	Количество работников	Медицинский осмотр	Гигиеническое обучение
1	Заведующая	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Учитель-логопед	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Воспитатель	9	1 раз в год	1 раз в 2 года

4	Старший воспитатель	1	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	Музыкальный руководитель, Педагог- психолог Педагог дополнительного образования	1 1 1	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Младшие воспитатели Помощники воспитателей	4 2	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	Заведующий хозяйственной частью	1	1 раз в год	1 раз в год
9	Повара	3	1 раз в год	1 раз в год
10	Плотник-электрик	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
11	Подсобный рабочий	1	1 раз в год	1 раз в год
12	Кастелянша	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
13	Рабочий по стирке и ремонту одежды	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
14	Уборщик служебных помещений	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
15	Рабочий по ремонту и комплексному обслуживанию здания	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
16	Кладовщик	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
17	Сторож	7	1 раз в год	-
18	Дворник	1	1 раз в год	-

**III. Перечень контрольных точек, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, периодичность отбора проб. (Приложение №1)**

#### IV. Перечень мероприятий по производственному контролю

№	Объект контроля	Кратность контроля и сроки исполнения	Ответственные лица
<b>Санитарные требования к участку образовательного учреждения</b>			
1	Санитарное состояние участка, пешеходных дорожек, подъездных путей, освещения территории, озеленение	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль за санитарным состоянием территории.</li> <li>• Дезинсекция, дератизация помещений по графику.</li> </ul>	заведующий хозяйственной частью
2	Санитарное состояние групповых ячеек, оборудования на игровой территории	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль за санитарным состоянием групповых ячеек</li> <li>• Приобретение и установка оборудования и сооружений на игровой территории (по мере необходимости)</li> </ul>	заведующий хозяйственной частью
3	Санитарное состояние хозяйственной зоны: очистка контейнера, площадки, вывоз мусора	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль за санитарным состоянием хозяйственной площадки.</li> <li>• Вывоз твердых бытовых отходов - по графику.</li> </ul>	заведующий хозяйственной частью

Санитарные требования к санитарно-техническому состоянию здания			
1	Состояние подвального помещений детского сада	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ежемесячный контроль:               <ul style="list-style-type: none"> <li>— функционирования системы теплоснабжения;</li> <li>— функционирование систем водоснабжения, канализации;</li> </ul> </li> </ul>	заведующий хозяйственной частью
2	Состояние кровли, фасада здания, цоколя	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ежедневный контроль. При необходимости — заявка на ремонтные работы в течение 7 дней</li> </ul>	заведующий хозяйственной частью
3	Внутренняя отделка помещений	В период проведения капитального и текущего ремонта в качестве внутренней отделки применяются только материалы, имеющие гигиенический сертификат для использования в детских учреждениях	заведующий хозяйственной частью
4	Соблюдение теплового режима в учреждении	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ежемесячный контроль функционирования системы теплоснабжения при неисправности — устранение в течение суток.</li> <li>Промывка отопительной системы (июнь—июль).</li> <li>Проведение ревизии системы теплоснабжения перед началом учебного года (август) с составлением акта</li> </ul>	заведующий хозяйственной частью
5	Микроклимат, температура и относительная влажность воздуха в помещениях	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ежедневный контроль:               <ul style="list-style-type: none"> <li>— соблюдение графика проветривания помещений;</li> <li>— температурного режима в помещениях согласно СанПиН</li> </ul> </li> </ul>	заведующий хозяйственной частью
6	Состояние систем водоснабжения, канализации, работа сантехприборов	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ежедневный контроль функционирования системы водоснабжения, канализации, сантехприборов;</li> <li>Промывка системы водоснабжения (после возникновения аварийной ситуации с отключением системы, после капитального ремонта с заменой труб).</li> <li>Проведение ревизии системы водоснабжения, канализации перед началом учебного года (август) с составлением акта</li> </ul>	Заместитель заведующего по хозяйственной части

7	Питьевая вода	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за качеством воды для питьевого режима, за стаканами для питьевого режима</li> <li>• Ежегодное исследование питьевой воды из источника централизованного водоснабжения по микробиологическим и санитарно-химическим показателям (внепланово — после ремонта систем водоснабжения)</li> </ul>	медсестра
8	Естественное и искусственное освещение	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль за уровнем освещенности помещений.</li> <li>• Два раза в месяц техническое обслуживание электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп</li> <li>• Чистка оконных стекол (не реже 2-х раз в год), осветительной аппаратуры, светильников (не реже 3-х раз в год).</li> <li>• Замеры уровня искусственной и естественной освещенности в групповых и других помещениях (1 раз в год перед началом нового учебного года)</li> </ul>	заведующий хозяйственной частью
<b>Состояние оборудования помещений для работы с детьми</b>			
1	Детская мебель	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Контроль 2 раза в год после проведения антропометрических обследований детей: — размеры детской мебели (столы, стулья) должны соответствовать росто-возрастным особенностям детей, иметь соответствующую маркировку.</li> </ul>	старший воспитатель
2		<p>Во всех помещениях, где проводятся занятия с детьми и осуществляется прием пищи, должны присутствовать схемы рассаживания согласно антропометрии; — расстановка мебели должна соответствовать нормам СанПиН</p>	старший воспитатель

3	Информационные стенды	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Контроль 1 раз в квартал и по мере необходимости:</li> </ul>	Старший воспитатель
4	Санитарное состояние игрушек, их обработка	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль за состоянием игрушек, игрового оборудования.</li> <li>• Контроль за обработкой игрушек согласно требованиям СанПиН</li> <li>• Исключить из детского пользования игрушки, не имеющие сертификата соответствия и с различными повреждениями</li> </ul>	Старший воспитатель
5	Санитарное состояние ковровых изделий	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием ковровых изделий.</li> <li>• Обработка ковров не реже 1 раз в год (сухая чистка, стирка с использованием специальных моющих средств) в теплое время года</li> </ul>	заведующий хозяйственной частью
6	Постельное белье, салфетки, полотенца	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за состоянием постельного белья, салфеток, полотенца; по мере загрязнения — подлежат немедленной замене.</li> <li>• Замена постельного белья (1 раз в неделю) по графику.</li> <li>• Замена полотенца, салфеток (2 раза в неделю);</li> </ul>	Медсестра хозяйственной частью
7	Состояние оборудования музыкально-спортивного зала	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за состоянием оборудования музыкально-спортивного зала; при неисправности оборудования — немедленное удаление из пользования и ремонт.</li> <li>• Испытание физкультурного оборудования с составлением акта (1 раз в год перед началом учебного года)</li> </ul>	Старший воспитатель
<b>Состояние помещений и оборудования пищеблока</b>			

1	Условия труда работников и состояние производственной среды пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за соблюдением требований охраны труда на пищеблоке.</li> <li>• Ежемесячный контроль за функционированием: <ul style="list-style-type: none"> <li>— приточно-вытяжная вентиляция пищеблока. Два раза в месяц техническое обслуживание системы водоснабжения, канализации, сантехприборов.</li> <li>- электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп.</li> </ul> </li> <li>• Исследование уровня шума, освещенности, влажности на пищеблоке (1 раз в год)</li> </ul>	заведующий хозяйственной частью, медсестра
2	Санитарное состояние пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием пищеблока.</li> <li>• Исследования на наличие кишечной палочки, других инфекционных возбудителей (смывы) по эпидемиологическим показаниям</li> </ul>	медсестра
3	Состояние технологического и холодильного оборудования на пищеблоке, техническая исправность оборудования	• Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования на пищеблоке	заведующий хозяйственной частью, плотник/электрик
4	Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки разделочного и уборочного инвентаря.</li> <li>• Обновление маркировки (не реже 1 раза в месяц); при повреждении маркировки — немедленное обновление</li> </ul>	заведующий хозяйственной частью, медсестра
5	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	• Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильных камер	Кладовщик, медсестра
<b>Состояние помещений и оборудования прачечной</b>			
1	Санитарное состояние прачечной	• Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием прачечной	заведующий хозяйственной частью
2	Состояние технологического оборудования прачечной, техническая исправность оборудования	• Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования в прачечной.	заведующий хозяйственной частью, плотник/эл

			ектрик
3	Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки разделочного и уборочного инвентаря.</li> <li>• Обновление маркировки не реже 1 раза в месяц; при повреждении маркировки — немедленное обновление</li> </ul>	хозяйственной части

<b>Состояние оборудования медицинского кабинета</b>			
4	Оборудование медицинского кабинета	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием медицинского кабинета; ежедневная уборка, кварцевание.</li> <li>Исследование материала на стерильность (инструментарий, ватно-марлевый, изделия из резины)</li> </ul>	медсестра
5	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильника для медикаментов</li> </ul>	медсестра
6	Медикаментозные средства	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ежемесячный контроль за сроком годности медикаментозных препаратов, шприцев.</li> <li>Проверка и пополнение медицинских аптечек (1 раз в месяц)</li> </ul>	медсестра
<b>Санитарные требования к организации режима дня и учебных занятий</b>			
1	Посещаемость в группах	Количество детей: — во всех возрастных группах	Медсестра, воспитатели
2	Режим дня и расписание занятий	<ul style="list-style-type: none"> <li>Утверждение режима дня и НОД согласно требованиям СанПиН (2 раза в год — перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода).</li> <li>Ежедневный контроль за соблюдением режима дня и расписания занятий</li> </ul>	Заведующий, старший воспитатель
3	Требование к организации физического воспитания	<ul style="list-style-type: none"> <li>Утверждение расписаний физкультурных занятий и утренней гимнастики согласно требованиям СанПиН (2 раза в год — перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода).</li> <li>Ежедневный медико-педагогический контроль за проведением физкультурных занятий и утренней гимнастики</li> </ul>	Заведующий, старший воспитатель

16	Организация мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Утверждение плана мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей согласно требованиям СанПиНа (2 раза в год — перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода).</li> <li>• Ежемесячный медико-педагогический контроль за организацией и проведением мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей</li> </ul>	Старший воспитатель, медсестра
17	Прием детей в дошкольное образовательное учреждение	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Комплектование групп согласно Правилам приема в ДОУ</li> </ul>	Заведующий

**Санитарные требования к медицинскому обслуживанию дошкольного образовательного учреждения**

1	Укомплектованность кадрами медработников	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Тарификация кадров (на начало учебного года)</li> </ul>	заведующий
2	Наличие графика работы медицинских кабинетов	<ul style="list-style-type: none"> <li>• График работы медицинской сестры</li> </ul>	заведующий
3	Согласование графиков медицинских осмотров воспитанников	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Углубленный медицинский осмотр воспитанников (1 раз в год)</li> </ul>	медсестра
4	Контроль за прохождением обязательных профилактических осмотров всеми сотрудниками	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Профилактический осмотр сотрудников (1 раз в год)</li> </ul>	медсестра
5	Наличие аптек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежемесячная проверка и пополнение медицинских аптек.</li> <li>• Аптечки находятся во всех группах и основных производственных помещениях (прачечная, пищеблок, кабинеты и пр.)</li> </ul>	медсестра
6	Организация санитарно-просветительской работы с сотрудниками	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Согласно плана санитарно-просветительской работы</li> </ul>	медсестра

**Санитарные требования к организации питания воспитанников**

1	Наличие согласованного примерного 10 дневного меню	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Один раз в полугодие перед началом сезона</li> </ul>	Медсестра, кладовщик
2	Профилактика дефицита йода	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Контроль за ежедневным использованием в пище йодированной поваренной соли</li> </ul>	Медсестра, кладовщик

3	Бракераж сырых скоропортящихся продуктов	• Ежедневный контроль за сырыми скоропортящимися продуктами (по документации и органолептический) с заполнением журнала	медсестра
4	Бракераж готовой продукции	* Ежедневный контроль за качеством готовой продукции (внешний вид, консистенция, вкусовые качества и др.) с заполнением бракеражного журнала	медсестра
5	Ведение и анализ накопительной ведомости	• Ежедневно	медсестра
6	Отбор и хранение суточной пробы	• Контроль за качеством отбора суточной пробы и ее хранения	Медсестра, повара
7	Наличие сертификатов соответствия, качества удостоверений и ветеринарных свидетельств на поступающие продукты	• На каждую партию товара	кладовщик
8	Контроль за состоянием здоровья сотрудников пищеблока	• Контроль за заполнением журналов: состояния здоровья сотрудников пищеблока;	медсестра
<b>Санитарно-эпидемиологический режим в пищеблоке</b>			
1	Качество термообработки кулинарных изделий	Органолептическая оценка готовых блюд	медсестра
2	Исследование на яйца гельминтов	• Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (по эпидситуации)	Медсестра, Заведующий хоз.частью
3	Исследование на наличие кишечной палочки	• Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (по эпидситуации)	Медсестра, Заведующий хоз.частью
8	Исследования на стафилококк	• Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (по эпидситуации)	Медсестра, Заведующий хоз.частью
9	Исследования на патогенную флору	• Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (по эпидситуации)	Медсестра, Заведующий хоз.частью
<b>Санитарное состояние и содержание образовательного учреждения</b>			

1	Наличие графиков проведения генеральных уборок учреждения	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Постоянный контроль.</li> <li>• Графики проведения генеральных уборок утверждаются в начале учебного года</li> </ul>	Заведующий хоз.частью
2	Режим ежедневных уборок помещений	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Постоянный контроль.</li> <li>• Графики проведения ежедневных уборок утверждаются в начале учебного года</li> </ul>	Заведующий хоз.частью
3	Обеспечение моющими, дезинфицирующими средствами: уборочным инвентарем, ветошью	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль за наличием и использованием моющих и дезинфицирующих средств</li> </ul>	Медсестра, Заведующий хоз.частью
4	Медицинский осмотр сотрудников	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Постоянный контроль.</li> <li>• К работе в дошкольном образовательном учреждении допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр, который заносится в медицинскую книжку.</li> <li>• Медицинские книжки сотрудников хранятся в медицинском кабинете</li> </ul>	медсестра
	Гигиеническое обучение сотрудников	Организация курсовой подготовки и переподготовки по программе гигиенического обучения медицинскими работниками, с пометкой о сдаче личной медицинской книжки	Заведующий

**V. Перечень мероприятий, проведение которых необходимо для контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-гигиенических (профилактических мероприятий)**

№	Наименование мероприятия	периодичность
1	Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования.	постоянно
2	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок.	постоянно
3	Выявление сотрудников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов, направление их на лечение и санацию.	постоянно
4	Проверка качества поступающих для реализации продукции- документальная и органолептическая, а так же условий и правильности её хранения и использования.	постоянно

5	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, соблюдение правил личной гигиены	постоянно
6	Проверка качества и своевременности проведения дератизации и дезинсекции: отсутствие грызунов; отсутствие членистоногих, имеющих санитарно-эпидемическое значение	постоянно
7	Представление информации о результатах производственного контроля	постоянно
8	Направление в Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека информации о принятых мерах по устранению нарушений, выявленных должностными лицами территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по в городе Таштаголе при проведении мероприятий по контролю (надзору)	В соответствии со сроками устранения выявленных нарушений

**VI. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с  
остановкой производства, при возникновении которых  
осуществляется информирование населения, органов местного  
самоуправления,  
органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-  
эпидемиологический надзор**

№ п/п	Перечень ситуаций	Ответств енный	Срок
1	<p>Возникновение аварийных ситуаций, представляющих угрозу для здоровья детей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- аварии на системах водоснабжения, канализации, отопления;</li> <li>- отключение без предупреждения подачи воды, электроснабжения, отопления;</li> <li>- разлив ртути в помещениях, на территории;</li> <li>- подача некачественной по органолептическим показателям воды;</li> <li>- поступление в МБДОУ недоброкачественных пищевых продуктов;</li> <li>- неисправность канализационной, отопительной систем, водоснабжения, энергоснабжения;</li> <li>- неисправность (выход из строя) технологического оборудования без которого невозможно осуществлять работу детского учреждения;</li> <li>- возникновение случаев инфекционных заболеваний и пищевых отравлений в массовом порядке.</li> </ul>	Заведую щий	В день, час возникн овения ситуаци й

В случае возникновения аварийных ситуаций Учреждение приостанавливает свою деятельность с информированием Комитета по образованию, а так же соответствующие службы.

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

- Журнал учета мероприятий по контролю;
- Акты приемки комиссии приемочной
- перечень и запас дезинфицирующих средств и антисептиков;
- документация на дезинфицирующие средства, антисептики, изделия медицинского назначения, подтверждающая разрешение их применения на территории РФ в установленном порядке;
- методические указания (инструкции) по применению дезинфицирующих средств и антисептиков;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- журнал учета температуры и влажности складских помещений;
- журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока
- паспорта на бактерицидные облучатели;
- годовой план прививок
- медицинские карты детей
- журнал регистрации и учёта сильных (необычных) реакций на прививки и поствакцинальных осложнений;
- Журнал регистрации температурного режима холодильника
- Технологические карты
- Бракеражный журнал
- графики (журналы) проведения генеральных уборок и заключительных дезинфекций;
- журнал профилактического осмотра на педикулёз, чесотку
- личные медицинские книжки
- графики мытья игрушек
- графики замены питьевой воды
- графики работы циркуляторных (бактерицидных ламп)
- графики стирки белья и наматрасников
- графики смены полотенец
- графики проветривания
- графики дезинфекции групп

Перечень контрольных течек, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, периодичность отбора проб.

№	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание
1	Микроклимат	Температура воздуха	2 раза в год – в теплый и холодный периоды	Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)	СП 2.2.3670-20, СП 2.4.364820, СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2756-10
		Кратность обмена воздуха			
		Относительная влажность воздуха			
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток	Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2812-10
3	Песок в детских песочницах	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз в квартал	2–4 пробы из песочниц	СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 3.3686-21
4	Качество питьевой воды	Микробиологические исследования	1 раз в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (2 пробы)	СанПиН 1.2.3685-21
5	Санитарно-бактериологическое исследование пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд	1 раз в год	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2–3 блюда исследуем ого приема пищи)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ТР ТС 021/2011

		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (2 пробы)	
		Контроль проводимой витаминизации блюд	1 раза в год	Третьи блюда (1 проба)	

—

—

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 133600552358087161194895262509558337786447861810

Владелец Георгиевская Наталья Прокопьевна

Действителен с 25.03.2024 по 25.03.2025