

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

		помещении пищеблока
Стратонова Юлия Викторовна	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,
Талмазан Анна Александровна	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
Санитарные требования к участку образовательного учреждения			
1	Санитарное состояние участка, пешеходных дорожек, подъездных путей, освещения территории, озеленение	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за санитарным состоянием территории. • Дезинсекция, дератизация помещений по графику. 	заведующий хозяйственной частью
2	Санитарное состояние групповых ячеек, оборудования на игровой территории	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за санитарным состоянием групповых ячеек • Приобретение и установка оборудования и сооружений на игровой территории (по мере необходимости) 	заведующий хозяйственной частью
3	Санитарное состояние хозяйственной зоны: очистка контейнера, площадки, вывоз мусора	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за санитарным состоянием хозяйственной площадки. • Вывоз твердых бытовых отходов - по графику. 	заведующий хозяйственной частью

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

7	Питьевая вода	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за качеством воды для питьевого режима, за стаканами для питьевого режима • Ежегодное исследование питьевой воды из источника централизованного водоснабжения по микробиологическим и санитарно-химическим показателям (внепланово — после ремонта систем водоснабжения) 	медсестра
8	Естественное и искусственное освещение	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за уровнем освещенности помещений. • Два раза в месяц техническое обслуживание электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп • Чистка оконных стекол (не реже 2-х раз в год), осветительной аппаратуры, светильников (не реже 3-х раз в год). • Замеры уровня искусственной и естественной освещенности в групповых и других помещениях (1 раз в год перед началом нового учебного года) 	заведующий хозяйственной частью
Состояние оборудования помещений для работы с детьми			
1	Детская мебель	<ul style="list-style-type: none"> • Контроль 2 раза в год после проведения антропометрических обследований детей: — размеры детской мебели (столы, стулья) должны соответствовать росто-возрастным особенностям детей, иметь соответствующую маркировку. 	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"> • Контроль 1 раз в квартал и по мере необходимости: 	Старший воспитатель
4	Санитарное состояние игрушек, их обработка	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за состоянием игрушек, игрового оборудования. • Контроль за обработкой игрушек согласно требованиям СанПиН • Исключить из детского пользования игрушки, не имеющие сертификата соответствия и с различными повреждениями 	Старший воспитатель
5	Санитарное состояние ковровых изделий	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием ковровых изделий. • Обработка ковров не реже 1 раз в год (сухая чистка, стирка с использованием специальных моющих средств) в теплое время года 	заведующий хозяйственной частью
6	Постельное белье, салфетки, полотенца	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за состоянием постельного белья, салфеток, полотенца; по мере загрязнения — подлежат немедленной замене. • Замена постельного белья (1 раз в неделю) по графику. • Замена полотенца, салфеток (2 раза в неделю); 	Медсестра хозяйственной частью
7	Состояние оборудования музыкально-спортивного зала	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за состоянием оборудования музыкально-спортивного зала; при неисправности оборудования — немедленное удаление из пользования и ремонт. • Испытание физкультурного оборудования с составлением акта (1 раз в год перед началом учебного года) 	Старший воспитатель
Состояние помещений и оборудования пищеблока			

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

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

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

Санитарные требования к медицинскому обслуживанию дошкольного образовательного учреждения

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

Санитарные требования к организации питания воспитанников

1	Наличие согласованного примерного 10 дневного меню	<ul style="list-style-type: none"> • Один раз в полугодие перед началом сезона 	Медсестра, кладовщик
2	Профилактика дефицита йода	<ul style="list-style-type: none"> • Контроль за ежедневным использованием в пище йодированной поваренной соли 	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
Санитарно-эпидемиологический режим в пищеблоке			
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
Санитарное состояние и содержание образовательного учреждения			

1	Наличие графиков проведения генеральных уборок учреждения	<ul style="list-style-type: none"> • Постоянный контроль. • Графики проведения генеральных уборок утверждаются в начале учебного года 	Заведующий хоз.частью
2	Режим ежедневных уборок помещений	<ul style="list-style-type: none"> • Постоянный контроль. • Графики проведения ежедневных уборок утверждаются в начале учебного года 	Заведующий хоз.частью
3	Обеспечение моющими, дезинфицирующими средствами: уборочным инвентарем, ветошью	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за наличием и использованием моющих и дезинфицирующих средств 	Медсестра, Заведующий хоз.частью
4	Медицинский осмотр сотрудников	<ul style="list-style-type: none"> • Постоянный контроль. • К работе в дошкольном образовательном учреждении допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр, который заносится в медицинскую книжку. • Медицинские книжки сотрудников хранятся в медицинском кабинете 	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"> - аварии на системах водоснабжения, канализации, отопления; - отключение без предупреждения подачи воды, электроснабжения, отопления; - разлив ртути в помещениях, на территории; - подача некачественной по органолептическим показателям воды; - поступление в МБДОУ недоброкачественных пищевых продуктов; - неисправность канализационной, отопительной систем, водоснабжения, энергоснабжения; - неисправность (выход из строя) технологического оборудования без которого невозможно осуществлять работу детского учреждения; - возникновение случаев инфекционных заболеваний и пищевых отравлений в массовом порядке. 	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 исследуемого 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