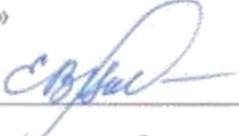


СОГЛАСОВАНО:

Председатель первичной профсоюзной организации
муниципального бюджетного дошкольного
образовательного учреждения «Детский сад № 321
«Росинка»


_____ Е.В. Цытрикова
« 31 » 05 20 21 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий муниципального бюджетного
дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад № 321 «Росинка»




_____ Л. Г. Марьясова
« 31 » 05 20 21 г.

Приказ № 40 от « 31 » 05 20 21 г.

**Программа
производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно –
противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении
образовательной деятельности в МБДОУ**

Пояснительная записка

Наименование юридического лица	муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение « Детский сад № 321 «Росинка» (МБДОУ № 321)
Ф.И.О. руководителя, телефон/факс	Марьясова Людмила Германовна т. 2-44-04-80 , т/ф +7(391)244-07-13
Юридический адрес	660001, г. Красноярск, ул. Копылова 74-А
Фактический адрес	660001, г. Красноярск, ул. Копылова 74-А
Тип объекта	Образовательная организация
Количество работников	78
Количество воспитанников	273
Свидетельство о государственной регистрации	4-С № 17530
ОГРН	1022402140628
ИНН/КПП	2463028744/246301001
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№ 9408-л от 18.10.2017г.
Тип строения	Отдельно стоящее 3-х этажное здание с подвальным помещением, площадь 2978,9 м ²

1. Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001г. № 18 «О введении в действие Санитарных правил — СП 1.1.1058-01».

2. 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.

3. Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:

– дошкольное образование.

4. Цель производственного контроля соблюдение санитарных правил и выполнение санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий обеспечение безопасности всех участников образовательного процесса в учреждении, производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

5. Задачи производственного контроля:

– соблюдение официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;

– осуществление лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;

– ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;

– организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников;

– контроль за хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и образованием 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.

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

– Федеральный закон от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями на 13 июля 2020 года);

- Федеральный закон от 17.09.1998г. № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 21.11.2011г. № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 30.03.95г. № 38-ФЗ "О предупреждении распространения в РФ заболеваний, вызываемых вирусом иммунодефицита человека (ВИЧ-инфекции)" Федеральный закон от 18.06.01г. № 77-ФЗ "О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации";
- Федеральный закон от 09.01.96г. № 3-ФЗ "О радиационной безопасности населения" Федеральный закон от 02.01.2000г. № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов"
- Федеральный закон от 24 июня 2008г. № 90-ФЗ "Технический регламент на масложировую продукцию"
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»;
- СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, помещениях жилых и общественных зданиях и на территории жилой застройки»;
- СН 2.2.4/2.1.8.566-96 «Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий»;
- СП 52.13330.2016 «Свод правил. Естественное и искусственное освещение. Актуализированная редакция СНиП 23-05-95*»;
- СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Проектирование, строительство, реконструкция и эксплуатация предприятий, планировка и застройка населенных пунктов. Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий. Санитарные правила и нормы»;
- СанПиН 2.1.6.1032-01 «Гигиенические требования к обеспечению качества атмосферного воздуха населенных мест»;
- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза. Санитарно-эпидемиологические правила»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- СП 3.5.3.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;
- МУ 3.1.1.2438-09 «Профилактика инфекционных болезней. Кишечные инфекции. Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза. Методические указания»;

- СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»;
- СанПиН 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
- СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»;
- СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии»;
- СП 3.1.2.3113-13 «Профилактика столбняка»;
- СП 3.1.2.952-11 «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита»;
- СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»;
- СП 3.1.3.2352-08 «Профилактика клещевого вирусного энцефалита»;
- СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;
- СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
- приказ Минздравсоцразвития от 12.04.2011 № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда.

7. Методические рекомендации:

- МУ-287-113 «Методические указания по дезинфекции, предстерилизационной очистке и стерилизации изделий медицинского назначения» от 30.12.98г.;
- 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 22.04.1982г. № 08-14/3 «Контроль за развитием и состоянием здоровья детей раннего и дошкольного возраста».
- Методические рекомендации от 13.03.1987г. № 11-4/6-33 «Контроль за организацией питания детей в детских дошкольных учреждениях».
- Методические рекомендации от 20.06.1986г. № 11-22/6-29 «Организация летней оздоровительной работы с детьми в дошкольных учреждениях».
- Методические рекомендации от 29.10.1984г. № 11 -14/26-6 «Проведение физкультурных занятий на открытом воздухе с детьми 5—7 лет в дошкольных учреждениях».
- Методические рекомендации от 23.12.1982г. № 08-14/12 «Медико-педагогический контроль за физическим состоянием детей дошкольного возраста».
- Методические рекомендации от 12.06.1980г. № 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».

8. Общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью и ответственным за осуществление производственного контроля является заведующий МБДОУ № 321 Марьясова Людмила Германовна.

9. Ответственным за организацию плановых ежегодных медицинских осмотров сотрудников является заместитель заведующего по ХЧ Игнатова Алена Сергеевна.

10. Предварительным и медицинским осмотрам, а также профессиональной гигиенической подготовке подлежат следующие сотрудники:

№ п/п	Ф.И.О.	Должность
1.	Марьясова Людмила Германовна	заведующий
2.	Игнатова Алена Сергеевна	зам. заведующего по ХЧ
3.	Мачулова Юлия Александровна	заместитель заведующего
4.	Зырянова Татьяна Борисовна	старший воспитатель
5.	Андроненко Муниря Фаскутдиновна	учитель-логопед
6.	Бовкун Юлия Валерьевна	учитель-логопед
7.	Енокян Марине Альбертовна	учитель-логопед
8.	Замалдинова Мария Анатольевна	учитель-логопед
9.	Игнатовская Елена Владимировна	учитель-логопед
10.	Кочергина Наталья Павловна	учитель-логопед
11.	Кочубей Юлия Васильевна	учитель-логопед
12.	Мальчик Светлана Галимовна	учитель-логопед
13.	Модина Ольга Николаевна	учитель-логопед
14.	Николаева Елена Викторовна	учитель-логопед
15.	Степанец Наталья Владимировна	учитель-логопед
16.	Трифоновна Светлана Сергеевна	учитель-логопед
17.	Ященко Ирина Сергеевна	учитель-логопед
18.	Супрун Надежда Николаевна	учитель – дефектолог
19.	Антонникова Елена Алексеевна	воспитатель
20.	Багдасарова Ольга Витальевна	воспитатель
21.	Беляева Полина Владимировна	воспитатель
22.	Величенко Ирина Александровна	воспитатель
23.	Железнякова Татьяна Александровна	воспитатель
24.	Закаблук Елена Валентиновна	воспитатель
25.	Зорина Оксана Ивановна	воспитатель
26.	Зубарева Наталья Викторовна	воспитатель
27.	Иванова Анастасия Андреевна	воспитатель
28.	Ильяшевич Марина Константиновна	воспитатель
29.	Исакова Елена Анатольевна	воспитатель
30.	Козлова Алла Анатольевна	воспитатель
31.	Маловичко Антонина Анатольевна	воспитатель
32.	Мальцева Анастасия Сергеевна	воспитатель
33.	Маханько Надежда Вячеславовна	воспитатель
34.	Остапенко Людмила Викторовна	воспитатель
35.	Петрова Ольга Владимировна	воспитатель
36.	Подгурская Евгения Николаевна	воспитатель
37.	Полугаева Марина Валерьевна	воспитатель
38.	Резвых Екатерина Викторовна	воспитатель
39.	Рицкая Радалина Евгеньевна	воспитатель
40.	Ромась Лидия Федоровна	воспитатель
41.	Сафина Наталья Сергеевна	воспитатель
42.	Тимошенкова Елена Аркадьевна	воспитатель
43.	Худякова Нина Григорьевна	воспитатель
44.	Цытрикова Екатерина Викторовна	воспитатель
45.	Абросимова Светлана Николаевна	помощник воспитателя
46.	Бозняк Оксана Викентьевна	помощник воспитателя
47.	Гамзюк Елена Борисовна	помощник воспитателя
48.	Желтухина Ольга Андреевна	помощник воспитателя
49.	Зайцева Марина Викторовна	помощник воспитателя

50.	Кругаль Ирина Анатольевна	помощник воспитателя
51.	Климентьева Нина Анатольевна	помощник воспитателя
52.	Косякова Ольга Алексеевна	помощник воспитателя
53.	Рудакова Надежда Викторовна	помощник воспитателя
54.	Скобелева Римма Евгеньевна	помощник воспитателя
55.	Степанова Ирина Александровна	помощник воспитателя
56.	Кулько Виктория Александровна	музыкальный руководитель
57.	Четверня Елена Юрьевна	музыкальный руководитель
58.	Яковлев Андрей Валерьевич	музыкальный руководитель
59.	Скормкина Анна Олеговна	инструктор по физ. культуре
60.	Неганова Оксана Александровна	педагог-психолог
61.	Тагирова Дина Нурулловна	уборщик служебных помещений
62.	Панченко Ирина Юрьевна	повар
63.	Никитина Людмила Викторовна	повар
64.	Зайцева Валентина Николаевна	шеф-повар
65.	Васильева Ксения Викторовна	подсобный рабочий
66.	Савиных Ольга Николаевна	подсобный рабочий
67.	Асеева Анжела Геворковна	кладовщик
68.	Старкова Ольга Анатольевна	сторож
69.	Матвейкова Лидия Михайловна	сторож
70.	Нилова Светлана Анатольевна	сторож
71.	Глушенкова Тамара Петровна	секретарь-машинистка
72.	Заруба Ирина Олеговна	специалист по охране труда
73.	Черняускас Юлия Валерьевна	специалист по закупкам
74.	Остапенко Дмитрий Игоревич	дворник
75.	Пулиайнен Владислав Аркадьевич	РКОРЗ
76.	Швындина Елена Петровна	МСБ

11. Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля, проводятся следующие мероприятия:

Наименование мероприятий	Периодичность	Ответственный за проведение контроля
1. Участок МБДОУ		
1.1. Санитарное состояние территории детского сада		
Контроль санитарного состояния участка, пешеходных дорожек, подъездных путей, освещения и озеленения территории	Ежедневно	Зам. зав. по ХЧ
Дезинсекция и дератизация территории	В теплый период ежегодно, повторно в апреле и сентябре	
1.2. Санитарное состояние групповых участков		
Контроль санитарного состояния групповых участков малых архитектурных форм, спортивной площадки с соответствующим спортивным оборудованием	Ежедневно	Зам. зав. по ХЧ
Ремонт и замена малых архитектурных форм, спортивного оборудования и сооружений	По мере необходимости	
Приобретение и установка малых архитектурных форм, спортивного оборудования и сооружений	По мере необходимости	
1.3. Санитарное состояние хозяйственной зоны: очистка контейнеров, хозяйственной площадки, вывоз мусора		

Контроль санитарного состояния хозяйственной площадки	Ежедневно	Зам. зав. по ХЧ
Вывоз твердых бытовых отходов	2 раза в неделю	
1.4. Качество песка в песочницах, на игровых площадках		
Полная смена песка перед началом летнего оздоровительного периода	Раз в год (в мае),	Зам. зав. по ХЧ
Полная смена песка в песочницах, на игровых площадках	При наличии эпидемиологических показаний	
Исследование песка на степень биологического загрязнения	Ежемесячно в теплое время года	медсестра
2. Здание МБДОУ		
2.1. Состояние подвальных и цокольных помещений детского сада		
Контроль функционирования систем тепло-снабжения, водоснабжения, канализации	Ежедневный и ежемесячный	Зам. зав. по ХЧ
2.2. Состояние кровли, фасада здания, отмостки, цоколя		
Контроль. При необходимости составление заявки на ремонтные работы в течение 7 дней	Ежедневно	Зам. зав. по ХЧ
2.3. Внутренняя отделка помещений		
Обязательный контроль сертификации материалов, применяемых для внутренней отделки помещений	в период проведения капитального и текущего ремонта	Зам. зав. по ХЧ
2.4. Тепловой режим в здании		
Контроль функционирования системы теплоснабжения, при неисправности - устранение в течение суток	Ежедневно	Зам. зав. по ХЧ
Промывка отопительной системы	Июнь – июль-август	
Проведение ревизии системы теплоснабжения	Перед началом учебного года (в августе) с составлением акта	
2.5. Воздушный режим в здании		
Контроль функционирования системы вентиляции	Ежемесячно	Зам. зав. по ХЧ
Проведение ревизии системы вентиляции	Перед началом учебного года (в августе) с составлением акта	
2.6. Микроклимат, температура и относительная влажность воздуха в помещениях		
Контроль соблюдения графика проветривания помещений, температурного режима в помещениях	Ежедневно	медсестра
Исследование микроклимата групповых и других помещений раз в год	Ежедневно	
2.7. Системы водоснабжения, канализации, работа сантехприборов		
Контроль функционирования системы водоснабжения, канализации, сантехприборов	Ежедневный и ежемесячный	Зам. зав. по ХЧ

Промывка системы водоснабжения	после возникновения аварийной ситуации с отключением системы, капитального ремонта с заменой труб	
Проведение ревизии систем водоснабжения и канализации	перед началом учебного года (в августе) с составлением акта	
2.8. Питьевая вода		
Визуальный контроль качества воды для питьевого режима (чайников, посуды для обеспечения питьевого режима)	Ежедневно	медсестра
Исследование питьевой воды из источника централизованного водоснабжения на микробиологические и санитарно-химические показатели	Ежегодно (внепланово - после ремонта систем водоснабжения)	Зам зав. по ХЧ
2.9. Естественное и искусственное освещение		
Контроль уровня освещенности помещений	Ежедневно	Зам зав. по ХЧ
Техническое обслуживание электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп	По мере необходимости	
Чистка оконных стекол	Не реже двух раз в год	
Чистка осветительной арматуры, светильников	Раз в квартал	
Замеры уровня искусственной и естественной освещенности в групповых и других помещениях	Раз в три года и обязательно после проведения ремонтных работ, связанных с заменой светильника	
3. Групповые помещения		
3.1. Детская мебель		
Контроль детской мебели размеры (столы, стулья) должны соответствовать росту - возрастным особенностям детей, иметь соответствующую маркировку	два раза в год после проведения антропометрических обследований детей	медсестра
Расстановка мебели согласно антропометрической схеме рассаживания детей в группе	Еженедельно	
3.2. Тематические уголки		
Контроль соблюдения требований правил безопасности при сезонной смене тематических уголков	4 раза (при смене сезонов)	Старший воспитатель
3.3. Игрушки и игровое оборудование		
Контроль состояния и обработки игрушек, игрового оборудования	Ежедневно	Зам. зав по ХЧ, медсестра
Контроль сертификации новых игрушек	По мере поступления	
3.4. Ковровые изделия		
Визуальный контроль санитарного состояния ковровых изделий	Ежедневно	медсестра
3.5. Постельное белье, полотенца		
Визуальный контроль состояния постельного белья, полотенца	Ежедневно	Зам. зав по ХЧ, медсестра
Контроль замены постельного белья	по графику раз в неделю	
Контроль замены полотенца	по графику 2 раза в неделю	
3.6. Оборудование музыкального (спортивного) залов		

Визуальный контроль состояния оборудования музыкального зала	Ежедневно	Зам. зав по ХЧ, специалист по охране труда
Контроль испытания спортивного оборудования с составлением акта	перед началом учебного года	
4. Пищеблок		
4.1. Условия труда работников и состояние производственной среды пищеблока		
Визуальный контроль соблюдения требований охраны труда на пищеблоке	Ежедневно	Специалист по охране труда
Контроль функционирования системы вентиляции на пищеблоке	Ежемесячно	Зам. зав по ХЧ
Контроль технического обслуживания системы водоснабжения, канализации, сантехприборов, электрических сетей, световой аппаратуры	Два раза в месяц	
Исследование уровня шума, освещенности, влажности на пищеблоке	раз в год	
4.2. Санитарное состояние пищеблока		
Визуальный контроль санитарного состояния пищеблока	Ежедневно	медсестра
Исследования смывов с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды на наличие кишечной палочки, других инфекционных возбудителей по эпидемиологическим показаниям	Раз в год	медсестра
4.3. Технологическое и холодильное оборудование на пищеблоке, техническая исправность оборудования		
Контроль состояния и функционирования технологического оборудования на пищеблоке	Ежедневно	Зам. зав по ХЧ
4.4. Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря		
Визуальный контроль наличия и состояния маркировки разделочного и уборочного инвентаря	Ежедневно (обновление маркировки не реже раза в месяц, при повреждении маркировки - немедленно)	медсестра
4.5. Температура воздуха внутри холодильных камер		
Визуальный контроль температурного режима внутри холодильных камер	Ежедневно	медсестра
5. Прачечная		
5.1. Санитарное состояние прачечной		
Визуальный контроль санитарного состояния прачечной	Ежедневно	медсестра
5.2. Технологическое оборудование прачечной		
Контроль состояния и функционирования технологического оборудования прачечной	Два раза в месяц	Зам. зав по ХЧ
5.3. Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря		
Визуальный контроль наличия и состояния маркировки разделочного и уборочного инвентаря	Ежедневно (обновление маркировки не реже раза в месяц, при повреждении маркировки - немедленно)	медсестра
5.4. Стирка белья		
Контроль процесса стирки белья	Ежедневно	Зам. зав по ХЧ
	Ежемесячно	заведующий
6. Медицинский кабинет		
6.1. Оборудование медицинского кабинета		

Визуальный контроль санитарного состояния медицинского кабинета	Ежедневно	медсестра
6.2. Температура воздуха внутри холодильных камер		
Визуальный контроль температурного режима внутри холодильника для медикаментов	Ежедневно	медсестра
6.3. Медикаментозные средства		
Контроль срока годности медикаментозных препаратов, шприцев	Ежемесячно	медсестра
Проверка и пополнение медицинских аптечек	2 раза в год	
7. Организация режима дня и образовательной деятельности		
7.1. Режим дня и расписание образовательной деятельности		
Утверждение режима дня и расписания образовательной деятельности согласно требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13*	Два раза в год - перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода	Заведующий, заместитель заведующего, медсестра
Контроль соблюдения режима дня и расписания образовательной деятельности	Ежедневно	
7.2. Организация физического воспитания		
Утверждение расписаний физкультурных занятий и утренней гимнастики согласно требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13	Два раза в год - перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода	Старший воспитатель
Медико-педагогический контроль проведения физкультурных занятий и утренней гимнастики	Ежедневно	медсестра
7.3. Организация мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей		
Утверждение плана мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей согласно требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13	Два раза в год - перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода	Заместитель заведующего
Медико-педагогический контроль организации и проведения мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей	Ежемесячно	Заместитель заведующего, медсестра
7.4. Прием детей в дошкольную образовательную организацию		
Комплектование групп согласно действующему законодательству	С апреля по сентябрь текущего года	Заведующий, медсестра
8. Медицинское обслуживание		
8.1. Укомплектованность медицинскими кадрами		
Тарификация кадров (на начало учебного года)		Заведующий
8.2. Согласование графиков медицинских осмотров воспитанников		
Контроль диспансеризации и углубленного медосмотра воспитанников	Раз в год	медсестра
8.3. Обязательные медицинские осмотры персонала		
Контроль прохождения всеми работниками детского сада обязательных профилактических осмотров	Раз в год	Заведующий
8.4. Наличие аптечек для оказания первой медицинской доврачебной помощи и их своевременное пополнение		
Проверка и пополнение медицинских аптечек, находящихся в групповых ячейках и других помещениях	Ежемесячно	медсестра
8.5. Организация курсовой подготовки и переподготовки по программе гигиенического обучения		
Курсовая подготовка и переподготовка персонала	Раз в два года	Заведующий
8.6. Организация санитарно-просветительской работы с персоналом		

Контроль согласно плану санитарно-просветительской работы		медсестра
9. Организация питания воспитанников		
9.1. Наличие согласованного двадцатидневного меню на осенне-зимний, весенне-летний периоды		
Согласование меню	Перед началом сезона	медсестра
9.2. Профилактика дефицита йода		
Контроль использования в пище йодированной поваренной соли	Ежедневно	медсестра
9.3. Витаминизация готовых блюд		
Контроль витаминизации пищи (С-витаминизация третьих блюд)	Ежедневно	медсестра
9.4. Бракераж сырых скоропортящихся продуктов		
Контроль сырых скоропортящихся продуктов (по документации и органолептический) с заполнением бракеражного журнала	Ежедневно	медсестра, зам. зав по ХЧ
9.5. Бракераж готовой продукции		
Контроль качества готовой продукции (внешний вид, консистенция, вкусовые качества и др.) с заполнением бракеражного журнала	Ежедневно	медсестра
9.6. Накопительная ведомость		
Заполнение и анализ ведомости	Ежедневно	медсестра
9.7. Отбор и хранение суточной пробы		
Контроль качества отбора суточной пробы и ее хранения	Ежедневно	медсестра
9.8. Документация на поступающие продукты питания		
Контроль наличия сертификатов соответствия, сертификатов качества, удостоверений и ветеринарных свидетельств	Ежедневно на каждую партию товара	Зам. зав. по ХЧ
9.9. Состояние здоровья работников пищеблока		
Контроль заполнения журнала состояния здоровья работников пищеблока	Еженедельно	Заведующий
9.10. Столовая посуда в группах		
Постоянный контроль мытья и хранения посуды	Ежедневно	медсестра, зам. зав по ХЧ
Контроль обеззараживания посуды в период эпидемии	По факту	
9.11. Щетки, ветошь для протирания столов		
Постоянный контроль обработки и хранения	Ежедневно	старшая медсестра, зам. зав по ХЧ
9.12. Пищевые отходы		
Постоянный контроль сбора и утилизации	Ежедневно	медсестра, зам. зав по ХЧ
9.13. Организация рационального питания детей		
Контроль	Ежемесячный	Заведующий
9.14. Качество термообработки кулинарных изделий		
Исследование по санитарно-химическим и микробиологическим показателям	Раз в год	медсестра
9.15. Калорийность и полнота вложения сырья в готовых блюдах		
Исследование по санитарно-химическим и микробиологическим показателям	Раз в год	медсестра
9.16. Калорийность и полнота вложения сырья в готовых блюдах		
Исследование по санитарно-химическим и микробиологическим показателям	Раз в год	медсестра
9.17. Напитки		

Исследование по санитарно-химическим и микробиологическим показателям	Раз в год	медсестра
10. Состояние дошкольной образовательной организации		
10.1. Наличие графиков проведения генеральных уборок в детском саду		
Графики проведения генеральных уборок утверждаются в начале учебного года	Постоянный контроль.	Зам. зав. по ХЧ
10.2. Режим ежедневных уборок помещений детского сада		
Графики проведения генеральных уборок утверждаются в начале учебного года	Постоянный контроль.	Зам. зав. по ХЧ
10.3. Обеспечение моющими дезинфицирующими средствами		
Контроль наличия и использования моющих и дезинфицирующих средств	Ежедневно	Зам. зав. по ХЧ
10.4. Медицинский осмотр персонала		
Постоянный контроль проведения ежегодных профилактических медицинских осмотров	Раз в год	медсестра
Обучение по вопросам соблюдения санитарно-противоэпидемического режима	раз в два года	
Медицинский осмотр педагогического персонала	Ежедневно	

11. Ведение учета и отчетности, связанных с осуществлением производственного контроля

№ № п/п	Наименование производственного контроля	Форма учета и отчетности
1.	Организация лабораторного контроля	Результаты лабораторных исследований: - водопроводной воды; - кипяченой воды; - готовых блюд, смывов посуды, исследование песка в песочницах
2.	Организация периодического медицинского контроля	Допуск к работе
3.	Организация курсовой гигиенической подготовки и переподготовки по программам гигиенического обучения	Отметка о сдаче экзамена
4.	Организация питания	Технологические карты, журналы: «здоровье», кипячение воды, «Бракераж сырой продукции», ассортиментный перечень, перспективное меню, меню-раскладка, суточная проба
5.	Обеспечение условий учебно-воспитательного процесса	Согласование плана работы на год, соблюдение СанПинов, инструкции по охране и здоровья детей
6.	Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья детей	Аналитический результат медицинских осмотров, оценка физического развития детей
7.	Своевременное информирование ГУО, ТО Роспотребнадзора», органов Местного самоуправления, родителей об аварийных ситуациях, остановках производства, нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санэпидблагополучию	Журнал аварийных ситуаций в МБДОУ
8.	Контроль за окружающей средой	Договора, акты
9.	Дезинфекция, дезинсекция, дератизация помещений	Договор о проведении работы

Перечни

1. Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний: помещения пищеблока.

Организация лабораторных исследований

№ № п/п	Показатели исследования	Кратность	Место замеров (количество замеров)
1.	Готовая продукция на микробиологические показатели (КМАФнМ, БГКП)	1 раз в квартал	2 пробы исследуемого приема пищи на пищеблоке - салаты, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда
2.	Калорийность	1 раз в год	1 рацион, прием - за сутки
3.	Содержание витамина С	2 раза в год	1 блюдо в третьих блюдах
4.	Смывы на БГКП	1 раз в год	10 смывов — объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала
5.	Смывы на наличие возбудителей иерсиниозов	1 раз в год	5-10 смывов - оборудование, инвентарь, овощехранилища и склады хранения овощей, цех обработки овощей
6.	Смывы на наличие яиц гельминтов	1 раз в год	10 смывов - оборудование, инвентарь, тара, спецодежда персонала, сырье, пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)
7.	Питьевая вода	2 раза в год	1 проба 1 раз в год - по химическим показателям
			1 проба 2 раза в год - по м/б показателям (ОМЧ, ОКБ)
8.	Освещенность	1 раз в год в темное время суток	2 помещения - по 5 точек в каждом
9.	Температура воздуха	Ежедневно (самостоятельно)	Все помещения
10.	Шум	1 раз в год	2 помещения, в том числе по введению реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования

2. Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность: кефир, сметана, молоко, трубочки с кремом.

3. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.

№ № п/п	Профессия	Количество работников	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность мед осмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
1.	Педагоги	46	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		

2.	Заведующий	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в год
			Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала		
3.	Заместитель заведующего по ХЧ	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в год
			Подъем и перемещение груза вручную		
			Работа, связанная с мышечным напряжением		
4.	Заместитель заведующего	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
5.	Специалист по охране труда	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
6.	Специалист по закупкам	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
7.	Секретарь - машинистка	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
8.	Помощники воспитателя	13	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в год
9.	Работники пищеблока	6	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в год
10.	Обслуживающий персонал	7	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года

4. Перечень форм учета и отчетности по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля

№ № п/п	Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
1.	Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Заведующий МБДОУ
2.	Журнал аварийных ситуаций	По факту	Зам. заведующего по ХЧ
3.	Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	Ежедневно	Зам. заведующего по ХЧ
4.	Журнал бракеража скоропортящихся продуктов	Ежедневно	Кладовщик
5.	Журнал бракеража готовых блюд	Ежедневно	Кладовщик
6.	Ведомость контроля за питанием	Ежедневно	Шеф - повар
7.	Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Зам. заведующего по ХЧ
8.	Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	Ежедневно	Зам. заведующего по ХЧ

5. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется своевременное информирование ГУО, ТО «Роспотребнадзора», органов местного самоуправления, родителей об аварийных ситуациях,

остановках производства, нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санэпидблагополучию

№ № п/п	Перечень возможных аварийных ситуаций	Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию	Ответственное должностное лицо
1.	Пожар	Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители	Первый обнаруживший
2.	Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления, печи	Сообщить в соответствующую службу	Зам. заведующего по ХЧ
3.	Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Зам. заведующего по ХЧ
4.	Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующие службы	Заведующий МБДОУ Зам. заведующего по ХЧ

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

№ № п/п	Наименование мероприятий	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. Заместителю заведующего по ХЧ обеспечивать постоянный контроль за охраной окружающей среды

- заключение договора на вывоз ТКО;
- контроль за сбором, временным хранением, вывозом ТБО специальным транспортом;
- контроль за сбором, временным хранением, вывозом люминисцентных ламп специализированным транспортом.