

УТВЕРЖДЕНА  
приказом МБДОУ  
«Детский сад «Кораблик»  
с. Хмыловка  
от «21» апреля 2021 г. №14

## **ПРОГРАММА**

производственного контроля за соблюдением санитарных правил и  
выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических)  
мероприятий в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном  
учреждении «Детский сад «Кораблик»  
с. Хмыловка Партизанского муниципального района

## 1. Паспорт программы

### Характеристика объекта

Полное и сокращенное наименование: Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад «Кораблик» с. Хмыловка Партизанского муниципального района (МБДОУ «Детский сад «Кораблик» с.Хмыловка

Тип объекта: образовательная организация

Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация 1) образовательная: дошкольное образование;

Юридический адрес:

692943, Приморский край, Партизанский район, с.Хмыловка, ул. 40 лет Победы,1в.

Фактический адрес:

692943, Приморский край, Партизанский район, с.Хмыловка, ул. 40 лет Победы,1в.

### Характеристика здания

Тип строения отдельно стоящее 2-х этажное здание

Площадь кв. м.

Оборудование оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер), оборудование для проведения учебной деятельности

### Характеристика инженерных систем

Освещение естественное и искусственное

Система вентиляции естественная, приточно-вытяжная

Система отопления централизованная

Система водоснабжения горячая и холодная, централизованные

Система канализации подключено к сельской сети канализации

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

### **Федеральные законы:**

- 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 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

### **Санитарные правила и нормы:**

- 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 2.2.3670-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда";
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- 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";
- 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 2.3.2.1078-01 «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 3.1.2952-11 «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»;

## Приказы:

- Приказ Министерства здравоохранения РФ от 28 января 2021 г. N 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ и Министерства здравоохранения РФ от 31 декабря 2020 г. N 988н/1420н "Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры";
- Приказ Министерства здравоохранения РФ от 21 марта 2014 г. N 125н "Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям";
- Приказ Министерства здравоохранения РФ от 5 августа 2003 г. N 330 "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации".

## **2. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля**

<b>Занимаемая должность</b>	<b>Раздел работы по осуществлению производственного контроля</b>
Заведующий	<ul style="list-style-type: none"><li>•Общий контроль соблюдения 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><li>•Организация медицинских осмотров детей и работников.</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек.</li> <li>• Устранение предписаний и выявленных нарушений.</li> </ul>
<p>Заведующий, воспитатели, завхоз</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Ежегодная антропометрия детей.</li> <li>•Контроль за санитарно – эпидемиологическими заключениями.</li> <li>•Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля.</li> <li>• Ведение учетной документации.</li> <li>• Визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением требований СанПиНа, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений и замечаний.</li> <li>•Контроль за закладкой продуктов и технологией приготовления пищи.</li> <li>• Ведомость контроля за рационом питания.</li> <li>• Примерное 10-меню.</li> <li>• Журнал проведения витаминизации третьих блюд и т.д..</li> <li>• Контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек.</li> <li>• Контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников.</li> <li>• Контроль организации питания.</li> </ul>

Заведующий хозяйством	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Контроль за качеством поступающей продукции.</li> <li>• Ведение журнала аварийных ситуаций.</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 и т.д..</li> </ul> </li> <li>• Ведение учетной документации.</li> <li>• Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории.</li> <li>• Организация лабораторно-инструментальных исследований.</li> <li>• Разработка мер по устранению выявленных нарушений.</li> </ul>
Старший воспитатель	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми.</li> <li>• Исполнение мер по устранению выявленных нарушений.</li> </ul>

**3. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания), и периодичности отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний).**

Основанием для определения перечня химических веществ, биологических, физических и иных факторов, выбора точек, в которых осуществляются отбор проб, лабораторные исследования и испытания, и определения периодичности отбора проб и проведения исследований, в том числе в санитарной защитной зоне и зоне влияния предприятия, являются санитарные правила, гигиенические нормативы и данные санитарно-эпидемиологической оценки.

№	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
1	Микроклимат	Температура воздуха	2 раза в год – в теплый и холодный периоды	Помещения и рабочие места (по 1 точке)	СП 2.4.5648-20, СанПиН 1.2.3685-21, СП 2.2.3670-20, МУК 4.3.2756-10	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Кратность обмена воздуха				
		Относительная влажность воздуха				
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток	Рабочие места и помещения для детей (по 1 точке)	СП 52.13330.2016, СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2812-10.4.3	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
3	Шум	Уровни звука, звукового давления	1 раз в год и внепланово – после реконструированных систем вентиляции, ремонта оборудования	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции (по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21, ГОСТ 23337-2014, МУК 4.3.2194-07	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
4	Аэроионный состав воздуха	Химические вещества: фенол, формальдегид, бензол	1 раз в год и внепланово при покупке новой мебели, после ремонтных работ	Помещения (1 проба)	МУ 2.2.5.2810-10.2.2.5, СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

		Аммиак, азота оксид, озон – при светокопировании; азота оксид, водород селенистый, стирол, озон, эпихлоргидрин – при электрографии	1 раз в год	Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба)	МУ 2.2.5.2810-10. 2.2.5, СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
5	Песок на игровых площадках	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз в квартал	2–4 пробы из песочниц	СанПиН 3.2.3215-14, СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
6	Контроль санитарного фона и пищевой продукции	Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования)	1 раз в год	Игровые уголки – 10 проб (с игрушек, мебели, ковров и дорожек; в спальнях: с постельного белья, с пола, батарей, подоконников, штор; в туалетных комнатах: с ручек дверей, кранов, наружных поверхностей горшков, стульчаков) Пищеблок – 5-10 смывов (с разделочных столов и	СанПиН 3.2.3215-14	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

				досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; в столовых: с посуды, клеенок, скатертей, столов)		
		Смывы иерсинии	2 раза в год – перед доставкой овощей и через 2–3 недели после доставки	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей  (5 - 10 смывов)	СП 3.1.7.2615-10, МУ 3.1.1.2438-09	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
7	Качество питьевой воды (исследования)	Микробиологические исследования	4 раза 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	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
8	Санитарно-бактериологическое исследование пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд	2 раза в год	Сладкие блюда, напитки,	СанПиН 2.3/2.4.359-0-20, ТР	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных

			вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2 - 3 блюда исследуемого приема пищи)	ТС 021\2011	х методов производственного контроля
	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (2 пробы)		
	Контроль проводимой витаминизации блюд	2 раза в год	Третьи блюда (1 проба)		

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

<b>Должность</b>	<b>Срок профессиональной гигиенической подготовке и аттестации</b>	<b>Срок медицинского осмотра</b>
Заведующий	1 раз в 2 года	1 раз в год
Воспитатели, в т.ч. старший воспитатель		
Музыкальный руководитель		
Учитель-логопед		
Инструктор по физической культуре		
Делопроизводитель		
Кастелянша		

Машинист по стирке белья		
Сторож		
Дворник		
Рабочий по обслуживанию здания		
Уборщик служебных помещений		
Помощник воспитателей	1 раз в год	1 раз в год
Заведующий хозяйством		
Медицинская сестра		
Повар		
Кухонный рабочий		
Кладовщик		

**5. Перечень осуществляемых Учреждением работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию**

6.1. Работа:

№ п/п	Показатель	Профессия	Документ
1	Тяжесть трудового процесса	Помощник воспитателя	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 10.03.2022
2	Тепловое излучение	Повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 10.03.2022

6.2. Деятельность:

Осуществление образовательной деятельности по основным образовательным программам дошкольного образования разрешается при наличии лицензии (срок действия - бессрочный).

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	от 30.08.2020 № 64

**Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг**

№ п/п	Объект контроля	Краткость контроля и сроки исполнения	Ответственные лица
1	2	3	4
<b>Санитарные требования к участкам учреждения</b>			
1	Санитарное состояние участка, пешеходных дорожек, подъездных путей, освещения территории, озеленения	- Ежедневный контроль за санитарным состоянием территории.  - Дезинсекция, дератизация помещений.	Заведующий хозяйством

2	Санитарное состояние групповых участков, малых игровых форм, спортивной площадки с соответствующим спортивным оборудованием	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ежедневный контроль за санитарным состоянием групповых участков.</li> <li>- Ремонт и замены малых форм, спортивного оборудования и сооружений (по мере их выхода из строя).</li> <li>- Приобретение и установка новых малых форм, спортивного оборудования и сооружений (по мере необходимости).</li> </ul>	Заведующий хозяйством
3	Санитарное состояние хозяйственной зоны: очистка контейнеров, площадки, вывоз мусора	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ежедневный контроль за санитарным состоянием хозяйственной площадки.</li> <li>- Вывоз твердых бытовых отходов</li> </ul>	Заведующий хозяйством
4	Замена песка в песочницах, на игровых площадках	- Полная смена песка в песочницах, на игровых площадках (1 раз в год весной).	Заведующий хозяйством
5	Исследования песка в теплое время года на степень биологического загрязнения (микробиологические показатели, на наличие яиц гельминтов)	По мере необходимости	Заведующий хозяйством
<b>Санитарные требования к санитарно-техническому состоянию здания</b>			
1	Наполняемость групп	- Согласовано СанПиН	Заведующий

2	Состояние цокольных помещений Учреждения	<p>- Ежемесячный контроль:</p> <p>1. функционирования системы теплоснабжения;</p> <p>2. функционирование систем водоснабжения, канализации.</p>	Заведующий хозяйством
3	Состояние кровли, фасада здания, отмстки, цоколя	<p>- Ежедневный контроль. При необходимости – заявка на ремонтные работы в течение 7 дней.</p>	Заведующий хозяйством
4	Внутренняя отделка помещений	<p>- В период проведения капитального и текущего ремонта в качестве внутренней отделки применяются только материалы, имеющие гигиенический сертификат для использования в детских учреждениях.</p>	Заведующий хозяйством
5	Соблюдение теплового режима в учреждении	<p>- Ежемесячный контроль функционирования системы теплоснабжения при неисправности – устранение в течение суток.</p> <p>- Промывка отопительной системы (по утвержденному графику администрации Партизанского муниципального района).</p> <p>- Проведение ревизии системы теплоснабжения перед началом учебного года с составлением акта (август).</p>	Заведующий хозяйством

6	<p>Соблюдение воздушного режима в учреждении.</p> <p>Система вентиляции.</p>	<p>- Ежемесячный контроль функционирования системы вентиляции: приточно-вытяжная вентиляция пищеблока, вытяжные, вытяжные вентиляционные шахты.</p> <p>- Очистка вытяжных вентиляционных шахт проводится не реже 2 раза в год.</p> <p>- Проведение ревизии системы вентиляции перед началом учебного года с составлением акта (август).</p>	<p>Заведующий хозяйством</p>
7	<p>Микроклимат, температура и относительная влажность воздуха в помещениях</p>	<p>- Ежедневный контроль:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. соблюдение графика проветривания помещений;</li> <li>2. температурного режима в помещениях согласно СанПиНа.</li> </ol> <p>- Исследование микроклимата групповых и других помещений 1 раз в год.</p>	<p>Заведующий ДОУ</p>
8	<p>Состояние систем водоснабжения, канализация, работа сантехприборов</p>	<p>- Ежемесячный контроль функционирования системы водоснабжения, канализации, сантехприборов.</p> <p>- Промывка и хлорирование системы водоснабжения (после возникновения аварийной ситуации с отключением</p>	<p>Заведующий хозяйством</p>

		<p>системы, после капитального ремонта с заменой труб).</p> <p>- Проведение ревизии системы водоснабжения, канализации перед началом учебного года с составлением акта (август).</p>	
9	Питьевая вода	<p>- Ежедневный визуальный контроль за качеством воды для питьевого режима (баки, чайники).</p> <p>- Ежегодное исследование питьевой воды из источника централизованного водоснабжения по микробиологическим и санитарно-химическим показателям (внеплановое – после ремонта систем водоснабжения).</p>	Повар
10	Естественное и искусственное освещение	<p>- Ежедневный контроль за уровнем освещенности помещений.</p> <p>- Техническое обслуживание электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп (по мере необходимости).</p> <p>- Чистка оконных стекол (не реже 2-х раз в год), осветительной аппаратуры,</p>	Заведующий хозяйством

		<p>светильников (не реже 3-х раз в год).</p> <p>- Замеры уровня искусственной и естественной освещенности в групповых и других помещениях (1 раз в год перед началом нового учебного года).</p>	
<b>Состояние оборудования помещений для работы с детьми</b>			
1	Детская мебель	<p>- Контроль 2 раза в год после проведения антропометрических обследований детей:</p> <p>1. размеры детской мебели (столы, стулья) должны соответствовать росту-возрастным особенностям детей, иметь соответствующую маркировку.</p> <p>- Во всех помещениях, где проводятся занятия с детьми и осуществляется прием пищи, должны присутствовать схемы расстановки мебели согласно антропометрии:</p> <p>1. расстановка мебели должна соответствовать нормам СанПиНа;</p> <p>2. расстановкам кроватей должна обеспечить свободный проход детей между ними.</p>	<p>Старший воспитатель, воспитатели</p>

2	Уголки и зоны природы	<p>- Контроль 1 раз в год перед началом учебного года:</p> <p>1. запрещается содержать ядовитые растения, а также растения, имеющие колючки и пр.</p>	Воспитатели
3	Санитарное состояние игрушек, их обработка	<p>- Ежедневный контроль за состоянием игрушек, игрового оборудования.</p> <p>- Контроль за обработкой игрушек согласно требованиям СанПиНа.</p> <p>- Исключить из детского пользования игрушки, не имеющие сертификата соответствия и с различными повреждениями.</p>	Заведующий
4	Санитарное состояние ковровых изделий	<p>- Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием ковровых изделий.</p> <p>- Обработка ковров не реже 1 раза в год (сухая чистка) в теплое время года.</p>	Заведующий, завхоз
5	Постельное белье, полотенца	<p>- Ежедневный визуальный контроль за состоянием постельного белья, полотенец: по мере загрязнения – подлежат немедленной замене.</p> <p>- Замена постельного белья (по графику).</p>	Завхоз, Машинист по стирке белья, кастелянша

		- Замена полотенец по мере загрязнения.	
6	Состояние оборудования музыкального зала	- Ежедневный визуальный контроль за состоянием оборудования музыкального зала: при неисправности оборудования – немедленно удаление из пользования и ремонт.  - Испытание физкультурного оборудования с составлением акта (1 раз в год перед началом учебного года)	Заведующий хозяйством
<b>Состояние помещений и оборудования пищеблока</b>			
1	Условия труда работников и состояние производственной среды пищеблока	- Ежедневный визуальный контроль за соблюдением требований охраны труда на пищеблоке.  - Ежемесячный контроль за функционированием:  1. системы вентиляции;  2. приточно-вытяжная вентиляция пищеблока. Два раза в месяц техническое обслуживание;  3. системы водоснабжения, канализации, сантехприборов;  4. электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп;	Заведующий,  Завхоз

		- Исследование уровня шума, освещенности, влажности на пищеблоке (1 раз в год).	
2	Санитарное состояние пищеблока	- Ежедневный визуальный контроль за санитарном состоянием пищеблока.  - Исследования на наличие кишечной палочки, других инфекционных возбудителей (смывы) по эпидемиологическим показаниям (1 раз в квартал)	Заведующий хозяйством
3	Состояние технологического и холодильного оборудования на пищеблоке, техническая исправность оборудования	- Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования на пищеблоке	Заведующий хозяйством
4	Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря	- Ежедневный визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки разделочного и уборочного инвентаря.  - Обновление маркировки по мере необходимости, при повреждении маркировки – немедленное обновление.	Заведующий хозяйством
5	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	- Ежедневный визуальный контроль за температурным	Завхоз

		режимом внутри холодильных камер.	
<b>Состояние оборудования медицинского кабинета</b>			
1	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	- Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильника	Завхоз
2	Медикаментозные средства	- Ежемесячный контроль за сроком годности медикаментозных препаратов.  - Проверка и пополнение медицинских аптечек (1 раз в месяц).	Воспитатели
<b>Санитарные требования к организации режима дня и учебных занятий</b>			
1	Режим дня и расписание занятий	- Утверждение режима дня и расписание занятий согласно требованиям СанПиНа (2 раза в год – перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода).  - Ежедневный контроль за соблюдением режима дня и расписания занятий.	Заведующий
2	Требование к организации физического воспитания	- Утверждение расписаний физкультурных занятий и утренней гимнастики согласно требованиям СанПиНа (2 раза в год – перед началом нового	Заведующий

		учебного года и летнего оздоровительного периода)  - Ежедневный медико – педагогический контроль за проведением физкультурных занятий и утренней гимнастики	
3	Организация мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей	- 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.	Воспитатели  Медицинская сестра
4	Прием детей в учреждение	- Комплектование групп согласно требованиям СанПиНа.  - Прием детей в учреждение осуществляется на основании медицинской карты	
<b>Санитарные требования к организации питания воспитанников</b>			
1	Наличие согласованного перспективного 10-меню на осенне-зимней и на весенне-летний периоды	- Один раз в полугодие перед началом сезона	Заведующий

2	Профилактика дефицита йода	- Контроль за ежедневным использованием в пище йодированной поваренной соли	Завдующий
3	Витаминизация готовых блюд	- Контроль за ежедневной витаминизацией пищи – проведение витаминизации третьих блюд (вложение витамина С)	Заведующий
4	Бракераж сырых скоропортящихся продуктов	- Ежедневный контроль за сырыми скоропортящимися продуктами (по документации) с заполнением журнала	Заведующий Кладовщик
5	Бракераж готовый продукции	- Ежедневный контроль за качеством готовой продукции (внешний вид, консистенция, вкусовые качества и др.) с заполнением бракеражного журнала	Заведующий
6	Ведение и анализ накопительной ведомости	- Ежедневно	Завхоз
7	Отбор и хранение суточной пробы	- Контроль за качеством отбора суточной пробы и ее хранение	Повар
8	Наличие сертификатов соответствия, качества удостоверений и ветеринарных свидетельств на поступающие продукты питания	- На каждую партию товара	Кладовщик

9	Контроль за состоянием здоровья сотрудников пищеблока	- Контроль за заполнением журнала (ежедневно): состояние здоровья сотрудников пищеблока.	Заведующий
<b>ГОТОВЫЕ БЛЮДА</b>			
<b>Исследование по санитарно-химическим и микробиологическим показателям</b>			
1	Качество термообработки кулинарных изделий	По мере необходимости	Повар
2	Готовые блюда на калорийность и полноту вложения	По мере необходимости	Заведующий
3	Напитки	По мере необходимости	Заведующий
<b>Санитарно-эпидемиологический режим в пищеблоке</b>			
1	Исследование на яйца гельминтов	- Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (по мере необходимости)	Заведующий
2	Исследование на наличие кишечной палочки (БГКП и ЭПЭК)	- Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (по мере необходимости)	Заведующий
3	Исследования на иерсинии и псевдотуберкулез	- Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (по мере необходимости)	Заведующий
4	Исследования на патогенную флору	- Смывы с предметов окружающей среды,	Заведующий

		оборудования, спецодежды (по мере необходимости)	
5	Паразитологическое исследование	Почва, песок, осадки сточных вод и твердых бытовых отходов (по мере необходимости).	Заведующий
6	Микробиологическое исследование воды на ОМЧ, ОКБ, ТКБ	Питьевая вода (по мере необходимости)	Заведующий
7	Паразитологическое исследование смывов с поверхностей	Предметы окружающей среды (по мере необходимости)	Заведующий
8	Химический анализ воды	По мере необходимости	Заведующий
9	Замеры на освещенность	По мере необходимости	Заведующий
10	Замеры шума непостоянного	По мере необходимости	Заведующий
11	Замеры скорости движения воздуха	По мере необходимости	Заведующий
12	Замеры температуры	По мере необходимости	Заведующий
13	Замеры влажности	По мере необходимости	Заведующий
<b>Санитарное состояние и содержание образовательного учреждения</b>			
1	Наличие графиков проведения генеральных уборок	- Постоянный контроль. - Графики проведения генеральных уборок	Заведующий

		утверждаются в начале учебного года.	Заведующий хозяйством
2	Режим ежедневных уборок помещений ДООУ	- Постоянный контроль. - Графики проведения ежедневных уборок утверждаются в начале учебного года.	Заведующий хозяйством
3	Обеспечение моющими, дезинфицирующими средствами: уборочным инвентарем, ветошью	- Ежедневный контроль за наличие и использованием моющих и дезинфицирующих средств	Заведующий хозяйством
4	Медицинский осмотр сотрудников	- Постоянный контроль. - К работе в ДООУ допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр, который заносится в медицинскую книжку. - Медицинские книжки сотрудников хранятся в медицинском кабинете.	Заведующий

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

- журнал санитарного состояния Учреждения;
- перечень и запас дезинфицирующих средств и антисептиков;
- документация на дезинфицирующие средства, антисептики, изделия медицинского назначения, упаковочный материал и т.д., подтверждающая разрешение их применения на территории РФ в установленном порядке;
- методические указания (инструкции) по применению дезинфицирующих средств и антисептиков;

- пофамильный список работников с указанием сведений о профилактических прививках против дифтерии, кори, краснухи, ВГВ, гриппа и др.;
- журнал регистрации и контроля ультрафиолетовых бактерицидных установок;
- графики (журналы) проведения генеральных уборок и заключительных дезинфекций;
- журнал профилактического осмотра на педикулёз, чесотку;
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- гигиенический журнал;
- ведомость контроля за рационом питания;
- график смены кипяченной воды;
- журнал аварийных ситуаций;
- личные медицинские книжки и т.д. ( в соответствии с требованиями СанПин).

**7. Перечень возможных аварийных ситуаций связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор**

№	Перечень ситуаций	Сроки	Ответственный
	<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> </ul>	<p>Заведующий хозяйством</p>	<p>В день, час возникновения ситуаций</p>

	<p>- поступление в МБДОУ недоброкачественных пищевых продуктов;</p> <p>- неисправность 50% сантехприборов;</p> <p>- отсутствие моющих и дез. средств;</p> <p>- отсутствие в коллективе более 20% детей;</p> <p>- неисправность (выход из строя) технологического оборудования;</p> <p>- возникновение случаев инфекционных заболеваний и пищевых отравлений.</p> <p>Учреждение приостанавливает свою деятельность.</p>		
	<p>Сведения о результатах: - флюорографического обследования;</p> <p>- мед. осмотра сотрудников;</p> <p>- гигиенического обучения и аттестации сотрудников;</p> <p>- лабораторных исследований и принятых мер.</p>	Заведующий	1 раз в год

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

№	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	При создании детского сада и по необходимости	Заведующий
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий

3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий
4	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 5 лет	Заведующий
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Заведующий
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Заведующий
7	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)	Постоянно	Заведующий хозяйством
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Заведующий
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Заведующий хозяйством
10	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	Заведующий
11	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию	Заведующий

