

Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение детский сад детей № 63  
г. Михайловск  
(МКДОУ детский сад № 63)

623080, Свердловская область, Нижнесергинский район, г. Михайловск, ул. Орджоникидзе, 182-а  
тел. (343-98) 2-71-63 эл. адрес: mbdou-ds63@mail.ru

УТВЕРЖДАЮ:  
Заведующий МКДОУ детский сад №63  
Г. Б. Симонова  
Приказ № 1 от «12» января 2021г.



## ПРОГРАММА

производственного контроля муниципального казенного дошкольного  
образовательного учреждения детского сада  
№ 63 г. Михайловска

## ПРИКАЗ

от 11.01. 2021г.

№ 1/5

### **О назначении ответственных за проведение производственного контроля**

На основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Письмом от 14 февраля 2020 г. N 02/2230-2020-32 «О проведении профилактических и дезинфекционных мероприятий в организациях общественного питания и пищеблоках образовательных организаций», «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противо-эпидемических (профилактических) мероприятий» от 10.07.2001 СП 1.1.1058-01

#### ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственным за проведение производственного контроля заведующего МКДОУ д/с № 63 – Симонову Галину Борисовну
2. Производить контроль за организацией периодических медицинских осмотров назначить медицинских работников: Сыропятову Эдиту Анатольевну, Ильхамову Венеру Альфитовну
3. Производить контроль за организацией курсовой гигиенической подготовки и переподготовки, по программам гигиенического обучения медицинского работника ДОУ назначить мед. работника Ильхамову Венеру Альфитовну, мед работника Сыропятову Эдиту Анатольевну.
4. Назначить ответственных за организацию питания: заместителя заведующего по АХЧ МКДОУ д/с № 63 Кондакову Ольгу Николаевну и медицинских сестер МКДОУ д/с № 63 Сыропятову Эдиту Анатольевну, Ильхамову Венеру Альфитовну
5. За обеспечение условий учебно-воспитательного процесса контроль осуществляет, заместитель заведующего по УВР Гаврилову Л.В., ст. воспитатель Киселева О.Н., воспитатели групп, музыкальный работник.
6. Осуществление контроля за медицинское обеспечение и оценку состояния здоровья детей назначить ответственными медицинских сестер МКДОУ дс № 63 Сыропятову Эдиту Анатольевну и Ильхамову Венеру Альфитовну

7. За согласие с ТУ, ТО «Роспотребнадзора» новых видов услуг назначить заместителя заведующей по АХЧ МКДОУ д/с № 63 Кондакову О.Н. и медицинских сестер МКДОУ дс № 63 Сыропятову Э.А. и Ильхамову В.А.
8. За своевременное информирование ТУ, ТО «Роспотребнадзора», Управление образования, родителей об аварийных ситуациях, остановках производства, нарушениях технологического процесса, создающих угрозу санэпидблагополучию назначить заведующего МКДОУ д/с № 63 – Симонову Г.Б.
9. Назначить ответственного за заключение договоров на вывоз ТБО, за сбор, временное хранение, вывоз ТБО заместителя заведующей по АХЧ МКДОУ д/с № 63 Кондакову Ольгу Николаевну
10. За дезинфекцию, дезинсекция, дератизацию помещений, заключение договоров, контроль за их проведением. Назначить ответственным заместителя заведующей по АХЧ МКДОУ д/с № 63 Кондакову Ольгу Николаевну.
11. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий

Симонова Г.Б.

С приказом ознакомлены:

## Пояснительная записка

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее по тексту — Программа) дошкольного образовательного учреждения (далее по тексту — ДОУ) разработана на основании Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ, «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» от 10.07.2001 СП 1.1.1058-01, санитарно-эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений СанПиН 2.4.1.3049-13 от 15 мая 2013 №26.

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

### Паспортные данные юридического лица.

1	Наименование юридического лица	Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение детский сад общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по художественно-эстетическому развитию детей № 63
2	Юридический адрес	623080, Свердловская обл., Нижнесергинский район, г.Михайловск, ул.Орджоникидзе, 182а
3	Фактический адрес	623080, Свердловская обл., Нижнесергинский район, г.Михайловск, ул.Орджоникидзе, 182а
	Фактический адрес	623080, Свердловская обл., Нижнесергинский район, г.Михайловск, ул.Орджоникидзе, 182б
4	Факс	-
5	Электронная почта	mbdou-ds63@mail.ru
6	ОКВЭД	80.10.1
7	ИНН	6646009136
8	ОКПО	51839371
9	ФИО руководителя	Симонова Галина Борисовна
10	Телефон руководителя	8-34398-2-71-63
11	Численность работающих	<b><u>60</u></b> <b><i>человек.</i></b>
12	Номер лицензии, срок действия	<b><u>серия 66ЛО1 №0000220, регистрационный номер 16796 от 12.11.2012г. (выдано Министерством общего и профессионального образования Свердловской области).</u></b>

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

### **Федеральные законы**

Федеральным Законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,

Закон 07.02.992 №2300-1 «О защите прав потребителей»

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Письмом от 14 февраля 2020 г. N 02/2230-2020-32 «О проведении профилактических и дезинфекционных мероприятий в организациях общественного питания и пищеблоках образовательных организаций».

Федеральный закон от 26.12.2008г. № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».

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

Федеральный закон от 27.12.2008г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании»

Федеральный закон от 12.06.2008 г. № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию».

Федеральный закон от 24.06.2008г. № 90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию»

Федеральный закон от 27.10.2008г. № 178-ФЗ «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей».

ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов»

ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»

ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»

ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки»

ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»

ТР ТС 033/2011 «О безопасности молока и молочной продукции»

ТР ТС 034/2011 «О безопасности мяса и мясной продукции»

## **Санитарные правила и нормы**

СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»  
СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий». Изменения и дополнения СП 1.1.2193-07.

Приказ Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011 г. №302 н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов или работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические осмотры (обследования) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда;

СанПиН 2.1.4.1074-01 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения.

СанПиН 2.1.4.2496-09 Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения

СанПиН 2.1.7.1322-03 Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления.

СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий.

СанПиН 2.2.4.548-96 Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений.

СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»

СанПиН 2.3.2.1940-05 Организация детского питания.

СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных заболеваний».

СП 3.1.2. 3117-13 «Профилактика гриппа и других респираторных вирусных инфекций».

СП 3.1.3.2352-08 «Профилактика клещевого энцефалита»

СП 3.2. 3110-13 «Профилактика энтеробиоза «

СП 3.1.2. 3109-13 «Профилактика дифтерии «

СП 3.1. 2.3113-13 «Профилактика столбняка «

СП 3.1.3112-13 «Профилактика вирусного гепатита С «

СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций «

СП 3.1.2. 3162-14 «Профилактика коклюша «

МР 3.1.0087-14 «Профилактика заражения ВИЧ»

СП 3.1.2.3114-13 «Профилактика туберкулеза»

СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза»

Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору ( контролю), утвержденные решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010г. № 299

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

ФИО	Занимаемая должность	Раздел работы по осуществлению производственного контроля
1	2	3
Симонова Г.Б.	заведующий	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью.</li> <li>• Организация профессиональной подготовки и аттестации должностных</li> </ul>
Сыропятова Э.А. Ильхамова В.А.	мед. работник	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Организация лабораторных исследований.</li> <li>• Организация медицинских осмотров работников.</li> <li>• Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек.</li> <li>• Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля: <ul style="list-style-type: none"> <li>— журнал бракеража скоропортящихся продуктов;</li> <li>— журнал бракеража готовой продукции;</li> <li>— журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания;</li> <li>— журнал учета параметров микроклимата в учреждении;</li> <li>— личные медицинские книжки сотрудников учреждения;</li> <li>— накопительная ведомость.</li> </ul> </li> <li>• Визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением требований СанПиНа, раз-</li> </ul>
Сыропятова Э.А. Ильхамова В.А.	мед. работник	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля: <ul style="list-style-type: none"> <li>— журнал регистрации калорийности пищи;</li> <li>— перспективное меню;</li> <li>— журнал регистрации учета мясопродуктов;</li> <li>— журнал регистрации по контролю за качеством молочных продуктов</li> </ul> </li> </ul>
Кондакова О.Н.	заместитель заведующего по АХЧ	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ведение журнала аварийных ситуаций</li> <li>Информация заинтересованных ведомств об аварийных ситуациях в учреждении</li> <li>• Контроль за состоянием: <ul style="list-style-type: none"> <li>- освещенности</li> <li>- систем теплоснабжения</li> </ul> </li> </ul>

		- систем водоснабжения - систем канализации
--	--	--

Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:

**Заведующий МКДОУ д/с № 63 – Симонова Галина Борисовна**

**Заместитель заведующего по АХЧ – Кондакова Ольга Николаевна**

**Заместитель заведующего по УВР – Гаврилова Лариса Валентиновна**

**Медицинский работник – Сыропятова Э.А., Ильхамова В.А.**

3. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную 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).

**Химические факторы:**

- ртуть
- фенол
- формальдегид
- вода
- пищ. продукты
- хлор

1.1. Физические факторы:

- температура
- влажность
- скорость движения воздуха
- освещенность
- ионизирующее излучение
- мебель

1.2. Биологические факторы:

- пищ. продукты
- смывы
- вода
- песок

По фактическому адресу: г. Михайловск, ул. Орджоникидзе, 182а

№ №	Вид исследования	Кратность контроля	Исследованные показатели	Объем контроля
1	Контроль за системой водоснабжения: А. Бактериологический анализ  Б. Органолептические показатели	1 раз в кв.  1 раз в кв.	ОМЧ, ОКБ, ТКБ, к-фаги. рН, запах, мутность, привкус, цветность.	2 точки  2 точки
2	Контроль за готовой продукцией: А. Бак. анализ готовой пищи Б. Обеденный рацион на калорийность, 3-е блюдо	1 раз в кв.. 2 раза в год	По схемам. Калорийность «С»-	По 3 пробы По 2 пробы



	на «С»-витаминизацию		витаминизация 3-его блюда	
3	Контроль за загрязненностью гельминтами: А. Смыть с объектов внешней среды. Б. Овощи, зелень.  В. Песок	2 раза в кв.  2 раза в год  2 раз в год, при завозе нового	Яйца гельминтов  Яйца гельминтов  Яйца гельминтов	По 30 смывов  По 3 пробы  По 1 пробе из каждой песочницы-б.
4	Контроль за состоянием воздушной среды: А. Микроклимат  Б. Внутренняя освещенность ,наружная(искусственная)	2 раза в год  1 раз в год	Температура, влажность, скорость движения воздуха.  Искусственная освещенность.	24 точки в группах и спальнях.  36 точек в группах, в спальнях и раздевалках.
5	Контроль за соответствием мебели: А. Соответствие мебели	2 раза в год	Рост мебели, размер мебели.	По числу мест.
6	Определение действующего вещества в дез. растворах.	2 раза в год	Действующее вещество	2 пробы
7	Овощи.	2 раза в год	Нитраты	По 3 пробы
8	А. Смыть с объектов внешней среды.	1 раз в год	БГКП  иерсинии	По 10 смывов  По 5 смывов

**По фактическому адресу: г. Михайловск, ул.Орджоникидзе, 182б**

№ №	Вид исследования	Кратность контроля	Исследованные показатели	Объем контроля
1	Контроль за системой водоснабжения: А. Бактериологический анализ  Б. Органолептические показатели	1 раз в кв.  1 раз в кв.	ОМЧ, ОКБ, ТКБ, к-фаги. рН, запах, мутность, привкус, цветность.	2 точки  2 точки
2	Контроль за готовой продукцией: А. Бак. анализ готовой пищи Б. Обеденный рацион на калорийность, 3-ее блюдо на «С»-витаминизацию	1 раз в кв.. 2 раза в год	По схемам.  Калорийность «С»-витаминизация 3-его блюда	По 3 пробы  По 2 пробы
3	Контроль за			

	загрязненностью гельминтами: А. Смывы с объектов внешней среды. Б. Овощи, зелень.  В. Песок	2 раза в кв.  2 раза в год  2 раз в год, при завозе нового	Яйца гельминтов  Яйца гельминтов  Яйца гельминтов	По 30 смывов  По 3 пробы  По 1 пробе из каждой песочницы- 5.
4	Контроль за состоянием воздушной среды: А. Микроклимат  Б. Освещенность (искусственная)  Освещенность наружная	2 раза в год  1 раз в год  1 раз в год	Температура, влажность, скорость движения воздуха.  Искусственная освещенность.	20 точек в группах и спальнях.  30 точек в группах, в спальнях и раздевалках.
5	Контроль за соответствием мебели: А. Соответствие мебели	2 раза в год	Рост мебели, размер мебели.	По числу мест.
6	Определение действующего вещества в дез. растворах.	2 раза в год	Действующее вещество	2 пробы
7	Овощи.	2 раза в год	Нитраты	По 3 пробы
8	А. Смывы с объектов внешней среды.	1 раз в год	БГКП  иерсинии	По 10 смывов  По 5 смывов

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

Должность	Кол-во	Срок ФГ	Срок гигиенического обучения	Срок мед. осмотра
1	2	3	4	5
Заведующий	1	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раз/год
Зам. зав. по УВР	1	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раз/год
Ст. воспитатель	1	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раз/год
Зам. по АХЧ	1	1 раз/год	1 раз/ 2 года	1 раз/год
Воспитатели	18	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раз/год
Муз. руководитель	2	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раз/год
Учитель- Логопед	1	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раз/год

Повар, помощник повара, кухонный рабочий	6	1 раз/год	1 раз/ год	1 раз/год
Кладовщик	1	1 раз/год	1 раз/ год	1 раз/год
Сторож	4	1 раз/год	-	1 раз/ год
Дворник	1	1 раз/год	-	1 раз/ год
Младший воспитатель	12	1 раз/год	1 раз/ год	1 раз/год
Рабочий по стирке белья	2	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раз/ год
Электромонтер	1	1 раз/год	-	1 раз/ год
Уборщица служебных помещений	2	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раз/ год
Помощник воспитателя	1	1 раз/год	1 раз/ год	1 раз/год
Медицинская сестра	1	1 раз/год	1 раз/2года	1 раз/год

Вакцинация против:

- дифтерии ( все сотрудники)
- кори ( лица до 35 лет)
- гепатита «В» (все сотрудники)
- гепатита «А», дизентерия (повара ,воспитатели ,младшие воспитатели, помощники воспитателей, зам заведующей по АХЧ, кладовщик )
- клещевой энцефалит (все сотрудники)
- гриппа (все сотрудники)
- краснуха ( лица до 25 лет)

**5.Перечень видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно- эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.**

Согласно приложения №1 к лицензии 66ЛО1 №0000220 от 12 ноября 2012г. №16796 имеет право осуществлять образовательную деятельность по следующим образовательным программам: дошкольное образования.

**6.Перечень мероприятий по производственному контролю**

№	Объект контроля	Кратность контроля и сроки исполнения	Ответственные лица
1	2	3	4
<b>Санитарные требования к участку образовательного учреждения</b>			
1	Санитарное состояние участка, пешеходных дорожек, подъездных путей, освещения территории, озеленение	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль за санитарным состоянием территории.</li> <li>• Дезинсекция, дератизация помещений .</li> </ul>	заместитель заведующего по АХЧ

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>	заместитель заведующего по АХЧ
3	Санитарное состояние хозяйственной зоны: очистка контейнеров, площадки, вывоз	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ежедневный контроль за санитарным состоянием хозяйственной площадки.</li> <li>Вывоз твердых бытовых отходов ежедневно.</li> </ul>	заместитель заведующего по АХЧ
4	Замена песка в песочницах, на игровых площадках	<ul style="list-style-type: none"> <li>Частичная смена песка 1 раз в год (май), перед началом ЛОП.</li> <li>Полная смена песка в песочницах, на игровых площадках (при наличии эпидемиологических показаний)</li> </ul>	заместитель заведующего по АХЧ
5	Исследования песка в теплое время года на степень биологического загрязнения (микробиологические показатели, на наличие яиц гельминтов)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ежемесячно в теплое время года (май — сентябрь)</li> </ul>	мед. работник

#### Санитарные требования к санитарно-техническому состоянию здания

1	Наполняемость групп	<ul style="list-style-type: none"> <li>Согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 п.1.9</li> </ul> <p>Количество детей в группах дошкольной образовательной организации общеразвивающей направленности определяется исходя из расчета площади групповой (игровой) комнаты - для групп раннего возраста (до 3 лет) не менее 2,5 метра квадратного на 1 ребенка и для дошкольного возраста (от 3 до 7 лет) - не менее 2,0 метра квадратного на одного ребенка, фактически находящегося в группе.</p>	заведующая
2	Состояние подвальных и цокольных помещений детского сада	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ежемесячный контроль: <ul style="list-style-type: none"> <li>— функционирования системы теплоснабжения;</li> <li>— функционирование систем водоснабжения, канализации;</li> </ul> </li> </ul>	заместитель заведующего по АХЧ
3	Состояние кровли, фасада здания, отмостки, цоколя	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ежедневный контроль. При необходимости — заявка на ремонтные работы в течение 7 дней</li> </ul>	заместитель заведующего по АХЧ
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>	заместитель заведующего по АХЧ

5	Соблюдение теплового режима в учреждении	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежемесячный контроль функционирования системы теплоснабжения при неисправности — устранение в течение суток.</li> <li>• Промывка отопительной системы (июнь—июль).</li> <li>• Проведение ревизии системы теплоснабжения перед началом учебного года (август) с составлением акта</li> </ul>	заместитель заведующего по АХЧ
6	Соблюдение воздушного режима в учреждении. Система вентиляции	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежемесячный контроль функционирования системы вентиляции: приточно-вытяжная вентиляция пищеблока, прачечной, вытяжные вентиляционные шахты</li> <li>• Очистка вытяжных вентиляционных шахт проводится не реже 2 раз в год.</li> <li>• Проведение ревизии системы вентиляции началом учебного года (август) с составлением акта</li> </ul>	заместитель заведующего по АХЧ
7	Микроклимат, температура и относительная влажность воздуха в помещениях	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль: — соблюдение графика проветривания помещений; — температурного режима в помещениях согласно СанПиНа.</li> <li>• Исследование микроклимата групповых и других помещений 1 раз в год</li> </ul>	мед. работник
8	Состояние систем водоснабжения, канализации, работа сантехприборов	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежемесячный контроль функционирования системы водоснабжения, канализации, сантехприборов ;</li> <li>• Промывка и хлорирование системы водоснабжения (после возникновения аварийной ситуации с отключением системы, после капитального ремонта с заменой труб).</li> <li>• Проведение ревизии системы водоснабжения, канализации перед началом учебного года (август) с составлением акта</li> </ul>	заместитель заведующего по АХЧ
9	Питьевая вода	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за качеством воды для питьевого режима (баки, чайники, чашки для питьевого режима).</li> <li>• Ежегодное исследование питьевой воды из источника централизованного водоснабжения по микробиологическим и санитарно-химическим показателям (внепланово — после ремонта систем водоснабжения)</li> </ul>	мед. работник

10	Естественное и искусственное освещение	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль за уровнем освещенности помещений.</li> <li>• Два раза в месяц техническое обслуживание электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп</li> <li>• Чистка оконных стекол (не реже 2-х раз в год), осветительной аппаратуры, светильников (не реже 3-х раз в год).</li> <li>• Замеры уровня искусственной и естественной освещенности в групповых и других помещениях (1 раз в год )</li> </ul>	заместитель заведующего по АХЧ
----	--	--	--------------------------------

### Состояние оборудования помещений для работы с детьми

1	Детская мебель	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Контроль 2 раза в год после проведения антропометрических обследований детей: — размеры детской мебели (столы, стулья) должны соответствовать росто-возрастным особенностям детей, иметь соответствующую маркировку.</li> </ul>	мед. работник
		<p>Во всех помещениях, где проводятся занятия с детьми и осуществляется прием пищи, должны присутствовать схемы рассаживания согласно антропометрии;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— расстановка мебели должна соответствовать нормам СанПиНа;</li> <li>— кровати расставляются только в один ярус. Расстояние между ними</li> <li>— согласно нормам СанПиНа</li> </ul>	
2	Уголки и зоны природы	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Контроль 1 раз в год перед началом учебного года: <ul style="list-style-type: none"> <li>— животные не должны представлять опасность для детей, иметь ветеринарное свидетельство, своевременные прививки;</li> <li>— запрещается содержать ядовитые растения, а также растения, имеющие колючки и пр.</li> </ul> </li> </ul>	зам.зав.по УВР
3	Санитарное состояние игрушек, их обработка	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль за состоянием игрушек, игрового оборудования.</li> <li>• Контроль за обработкой игрушек согласно требованиям СанПиНа</li> <li>• Исключить из детского пользования игрушки, не имеющие сертификата соответствия и с различными повреждениями</li> </ul>	мед. работник
4	Санитарное состояние ковровых изделий	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием ковровых изделий.</li> <li>• Обработка ковров не реже 1 раз в год (сухая чистка, стирка с использованием специальных моющих средств) в теплое время года</li> </ul>	мед. работник зам.зав.по АХЧ
5	Постельное белье, салфетки, полотенца	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за состоянием постельного белья, салфеток, полотенец; по мере загрязнения — подлежат немедленной замене.</li> <li>• Замена постельного белья (1 раз в неделю) по графику.</li> <li>• Замена полотенец, салфеток (2 раза в неделю);</li> </ul>	мед. работник зам.зав.по АХЧ

6	Состояние оборудования спортивных и музыкальных залов	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ежедневный визуальный контроль за состоянием оборудования музыкальных и физкультурного залов; при неисправности оборудования — немедленное удаление из пользования и ремонт.</li> <li>Испытание физкультурного оборудования с составлением акта (1 раз в год перед началом учебного года)</li> </ul>	зам.зав.по УВР
---	---	---	----------------

### Состояние помещений и оборудования пищеблока

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

### Состояние помещений и оборудования прачечной

1	Санитарное состояние прачечной	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием прачечной</li> </ul>	мед. работник
2	Состояние технологического оборудования прачечной, техническая исправность обо-	<ul style="list-style-type: none"> <li>Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования прачечной 2 раза в месяц.</li> </ul>	заместитель за- ведующего по АХЧ

3	Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ежедневный визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки разделочного и уборочного инвентаря.</li> <li>Обновление маркировки не реже 1 раза в месяц; при повреждении маркировки — немедленное обновление</li> </ul>	мед. работник
<b>Состояние оборудования медицинского кабинета</b>			
1	Оборудование процедурного кабинета	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием процедурного кабинета; ежедневная уборка, кварцевание.</li> <li>Исследование материала на стерильность (инструментарий, ватно-марлевый, изделия из резины) (1 раз в месяц).</li> <li>Контроль эффективности работы паровых и воздушных стерилизаторов с использованием тестов (2 раза в месяц).</li> <li>Лабораторный контроль качества дезинфицирующих средств и растворов, в том числе хлорсодержащих: технические средства (1 раз в квартал), рабочие растворы в ассортименте (1 раз в месяц)</li> </ul>	мед. работник
2	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильника для медикаментов</li> </ul>	мед. работник
3	Медикаментозные средства	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ежемесячный контроль за сроком годности медикаментозных препаратов, шприцев.</li> <li>Проверка и пополнение медицинских аптечек (1 раз в месяц)</li> </ul>	мед. работник
<b>Санитарные требования к организации режима дня и учебных занятий</b>			
1	Режим дня и расписание занятий	<ul style="list-style-type: none"> <li>Утверждение режима дня и расписание занятий согласно требованиям СанПиНа (2 раза в год — перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода).</li> <li>Ежедневный контроль за соблюдением режима дня и расписания занятий</li> </ul>	зам. зав. по УВР
2	Требование к организации физического воспитания	<ul style="list-style-type: none"> <li>Утверждение расписаний физкультурных занятий и утренней гимнастики согласно требованиям СанПиНа (2 раза в год — перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода).</li> <li>Ежедневный медико-педагогический контроль за проведением физкультурных занятий и утренней гимнастики</li> </ul>	зам. зав. по УВР, мед. работник
3	Организация мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей	<ul style="list-style-type: none"> <li>Утверждение плана мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей согласно требованиям СанПиНа (2 раза в год — перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода).</li> <li>Ежемесячный медико-педагогический контроль за организацией и проведением мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей</li> </ul>	заместитель заведующей по УВР, мед. работник



4	Прием детей в дошкольное образовательное учреждение	<ul style="list-style-type: none"> <li>Комплектование групп согласно требованиям СанПиНа.</li> <li>Прием детей в ДОУ осуществляется на основании путевки и медицинской карты</li> </ul>	заведующий, мед. работник
<b>Санитарные требования к медицинскому обслуживанию дошкольного образовательного учреждения</b>			
1	Укомплектованность кадрами медработников	<ul style="list-style-type: none"> <li>Тарификация кадров (на начало учебного года)</li> </ul>	заведующий
2	Наличие графиков работы медицинских кабинетов	<ul style="list-style-type: none"> <li>Графики работы медицинского персонала и медицинского кабинета утверждаются в начале учебного года</li> </ul>	заведующий заведующий Нижнесергинской ЦРБ
3	Согласование графиков медицинских осмотров воспитанников	<ul style="list-style-type: none"> <li>Углубленный медицинский осмотр воспитанников декретированных групп (1 раз в год)</li> </ul>	мед. работник
4	Контроль за прохождением обязательных профилактических осмотров всеми сотрудниками	<ul style="list-style-type: none"> <li>Профилактический осмотр сотрудников (1 раз в год)</li> </ul>	мед. работник
5	Наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ежемесячная проверка и пополнение медицинских аптечек.</li> <li>Аптечки находятся во всех группах и основных производственных помещениях (прачечная, пищеблок, учебные кабинеты и пр.)</li> </ul>	мед. работник
6	Организация курсовой подготовки и переподготовки по программе гигиенического обучения медицинскими работниками, с пометкой о сдаче личной медицинской книжки	<ul style="list-style-type: none"> <li>Курсовая подготовка и переподготовка сотрудников (1 раз в 2 года)</li> </ul>	заведующая
7	Организация санитарно-просветительской работы с сотрудниками	<ul style="list-style-type: none"> <li>Согласно плана санитарно-просветительской работы</li> </ul>	мед. работник
<b>Санитарные требования к организации питания воспитанников</b>			
1	Наличие 10 дневного меню	<ul style="list-style-type: none"> <li>Один раз в год (допускается корректировка)</li> </ul>	мед. работник

2	Профилактика дефицита йода	• Контроль за ежедневным использованием в пище йодированной поваренной соли	мед. работник
3	Витаминация готовых блюд	• Контроль за ежедневной витаминизацией пищи: — проведение витаминизации третьих блюд (вложение витамина С); — использование витаминизированных продуктов питания (витаминизированный хлеб, кондитерские изделия, и др.)	мед. работник
4	Бракераж сырых скоропортящихся продуктов	• Ежедневный контроль за сырыми скоропортящимися продуктами (по документации и органолептический) с заполнением журнала	мед. работник зам.зав.по АХЧ
5	Бракераж готовой Продукции	• Ежедневный контроль за качеством готовой продукции (внешний вид, консистенция, вкусовые качества и др.) с заполнением бракеражного журнала	мед. работник
6	Ведение и анализ накопительной ведомости	• Ежедневно	мед. работник
7	Отбор и хранение суточной пробы	• Контроль за качеством отбора суточной пробы и ее хранения	мед. работник
8	Наличие сертификатов соответствия, качества удостоверений и ветеринарных свидетельств на поступающие	• На каждую партию товара	Зам. зав. по АХЧ
9	Контроль за состоянием здоровья сотрудников пищеблока	• Контроль за заполнением журналов: — состояния здоровья сотрудников пищеблока;	мед. работник

### Санитарное состояние и содержание образовательного учреждения

1	Наличие графиков проведения генеральных уборок учреждения	• Постоянный контроль. • Графики проведения генеральных уборок утверждаются в начале учебного года	зам. зав. по АХЧ
2	Режим ежедневных уборок помещений детского сада	• Постоянный контроль. • Графики проведения ежедневных уборок утверждаются в начале учебного года	зам. зав. по АХЧ
3	Обеспечение моющими, дезинфицирующими средствами: уборочным инвентарем, ветошью	• Ежедневный контроль за наличием и использованием моющих и дезинфицирующих средств	зам. зав. по АХЧ
4	Медицинский осмотр сотрудников	• Постоянный контроль. • К работе в дошкольном образовательном учреждении допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр, который заносится в медицинскую книжку.	мед. работник

	• Медицинские книжки сотрудников хранятся в медицинском кабинете	
--	--	--

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

1. Экстренные сообщения в Центр гигиены и эпидемиологии об инфекционных заболеваниях.
2. Информация по предписаниям в ЦГиЭ (в сроки, указанные в предписании).
3. Отчет по накопительной ведомости в ЦГиЭ по основным продуктам, калорийности, содержанию животного белка, витаминизации пищи.
4. Журнал учета мероприятий по контролю.
5. Журнал регистрации результатов ПЛК.
6. Журнал учета инфекционных заболеваний.
7. Журнал учета аварийных ситуаций.
8. Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.
9. Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании
10. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
11. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.

**8.Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно – эпидемиологическому благополучию населения ситуаций.**

№ п/п	Перечень ситуаций	Ответственный	Срок
1	2	3	4
1	<p>Возникновение аварийных ситуаций, представляющих угрозу для здоровья детей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- аварии на системах водоснабжения, канализации, отопления;</li> <li>- отключение без предупреждения подачи воды, электроснабжения, отопления;</li> <li>- подача некачественной по органолептическим показателям воды;</li> <li>- поступление в ДОУ недоброкачественных пищевых продуктов;</li> <li>- неисправность 50% сантехприборов;</li> <li>- отсутствие в коллективе более 40% детей;</li> <li>- неисправность (выход из строя) технологического оборудования;</li> <li>- возникновение случаев инфекционных заболеваний и пищевых отравлений.</li> </ul> <p>Учреждение приостанавливает свою деятельность.</p>	Заведующий, зам.по АХЧ	В день, час возникновения ситуаций
2	<p>Сведения о результатах:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- флюорограф. обследования;</li> </ul>	Заведующий, м/с	1 раз в год

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- мед. осмотра сотрудников;</li> <li>- гигиенического обучения и аттестации сотрудников;</li> <li>- лабораторных исследований и принятых мер.</li> </ul>		<p>1 раз в год 1 раз в 2 года</p> <p>1 раз в год при получении результатов</p>
3	Сведения о выполнении предписаний ТУ Роспотребнадзора	Заведующий	в сроки, указанные в предписании