

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Центр развития ребенка – детский сад №8 «Солнышко»

СОГЛАСОВАНО:

Представитель профкома МБДОУ «ЦРР-
детский сад №8 «Солнышко»

 Л.П.Гузанова
«12» _____ 2021 г.



УТВЕРЖДАЮ:

Заведующая МБДОУ «ЦРР-
детский сад №8 «Солнышко»

 И.А.Ермолина
«12» _____ 2021 г.

Программа
производственного контроля

г. Ханты-Мансийск
2021 год

Содержание:

Пояснительная записка	3 стр.
1. Перечень имеющейся документации по производственному контролю в соответствии с осуществляемой деятельностью	4стр.
2. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.....	6 стр.
3. Перечень объектов производственного контроля, предоставляющих потенциальную опасность для человека и среды обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний.....	6 стр.
4. Осуществление лабораторных исследований и испытаний в порядке производственного контроля	7стр.
5. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке.....	8 стр.
6. Перечень мероприятий по производственному контролю	9 стр.
7. Перечень форм учета и отчетности, связанных с осуществлением производственного контроля.....	16 стр.
8. Перечень возможных аварийных ситуаций	17 стр.
9. Перечень других мероприятий, проведение которых необходимо для осуществления контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов ..	17 стр.
10. Мероприятия, необходимые для соблюдения санитарных правил и гигиенических нормативов	18 стр.
11. Примерный план мероприятий по проведению лабораторно инструментальных исследований.....	19 стр.

Пояснительная записка

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий (далее по тексту - Программа) муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения разработана на основании Федерального закона «О санитарно эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ, санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий от 10.07.2001, СП 1.1.1058-01, «Санитарно-эпидемиологических требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» от 28.09.2020г. СП 2.4.3648.

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

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение осуществляет образовательную деятельность на основании лицензии серии _____ регистрационный № _____ года, выданной Службой по контролю и надзору в

сфере образования Ханты - Мансийского автономного округа - Югры, на право ведения образовательной деятельности - дошкольное образование.

Задачи производственного контроля:

- соблюдение официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- осуществление лабораторных исследований сырья, 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;
- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, транспортировки, реализации.

1. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик

Федеральные законы

- Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ.
- Федеральный закон «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний» от 17.09.1998 г. № 157 -ФЗ.
- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2013 г. № 273-Ф.

Приказы

- Приказ Минздрава РФ «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций» от 29.06.2000 № 229;
- Приказ от 21.03.2014 № 125Н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»;
- Приказ от 21.12.2012 № 1346Н «О порядке прохождения несовершеннолетними медицинских осмотров, в том числе при поступлении в образовательные учреждения и в период обучения в них».

Согласно п.2.5. СП 1.1.1058-01 Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований и испытаний определяются с учетом санитарно-эпидемиологической характеристики производства, наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем самостоятельно, либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

Санитарные правила и нормы

№ п/п	Наименование документа	Регистрационный номер
1.	Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.	СП 1.1.1059-01
2.	Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи	СП 2.4.3648-20
3.	Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества.	СанПиН 2.1.4.1074-01
4.	Профилактика паразитарных заболеваний на территории Российской Федерации.	СанПиН 3.2.3215-14
5.	Сальмонеллёз	СП 3.1.7.2616-10
6.	Профилактика туберкулеза	СП 3.1.2.3114-13
7.	Иерсиниозы	СП 3.1.7.2615-10
8.	Профилактика острых кишечных инфекций	СП 3.1.1.3108-13
9.	Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами.	СП 3.1.958-00
10.	Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных заболеваний.	СП 3.1/3.2.3146-13
11.	Профилактика полиомиелита.	СП 3.1.2951-11
12.	Профилактика дифтерии.	СП 3.1.2.31098-13
13.	Профилактика вирусного клещевого энцефалита	СП 3.1.3.2352-08
14.	Профилактика туляремии	СП 3.1.7.2642-10
15.	Профилактика холеры. Общие требования к эпидемиологическому надзору за холерой.	СП 3.1.1.2521-09
16.	Профилактика кори, краснухи и эпидемиологического паротита.	СП 3.1.2952-11
17.	Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных	СП 3.1.2.3117-13
18.	"Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий"	СП 1.1.1058-01

19.	Профилактика менингококковой инфекции.	СП 3.1.2.2512-09
20.	Профилактика коклюшной инфекции.	СП 3.1.2.1320-03
21.	Профилактика энтеробиоза.	СП 3.2.3110-13
22.	Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.	СанПиН 3.2.1078-01, изм. СанПиН 2.3.2.2354-08
23.	Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.	СанПиН 2.3.2.1324-03
24.	Продовольственное сырье и пищевые продукты. Организация детского питания.	СанПиН 2.3.2.1940-05
25.	Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения.	СП 2.3./2.4.3590-20
26.	Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов	СанПиН 42-123-4117-86
27.	Гигиенические требования к одежде для детей, подростков и взрослых.	СанПиН 2.4.7/1.1.2651-10
28.	Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы.	СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03
29.	Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации.	СП 3.5.3.1129-02
Методические рекомендации		
1	Проведение физкультурных занятий на открытом воздухе с детьми 5-7 лет в дошкольных учреждениях.	МР№ 11-14/26-6 от 29.10.84
2	Организационные, профилактические и лечебные принципы оздоровления часто болеющих детей.	МР№ 11-12/6-25 от 17.03.85
3	Гигиеническое воспитание детей в дошкольных учреждениях.	МР №1366-75 от 12.11.75
4	Профилактика острых респираторных вирусных инфекций в детских дошкольных учреждениях.	МР№ 08-14/4-14 от 12.06.80
5	Закаливание детей в дошкольных учреждениях.	МР № 11-49/6-29 от 16.06.80
6	Медико-педагогический контроль за физическим воспитанием детей дошкольного возраста	МР№ 08-14/12 от 23.12.82
7	Контроль за развитием и состоянием здоровья детей раннего дошкольного возраста	МР № 08-14/3 от 22.04.82
8	Организация наблюдения и оздоровления детей группы риска в дошкольных учреждениях и в детских поликлиниках	МУ № 11-14/27-6 от 30.12.83
9	Организация летней оздоровительной работы с детьми в дошкольных учреждениях.	МР № 11-22/6-29 от 20.06.86
10	Об использовании мебели в ДЦУ.	МР №2817-83 от 28.06.83
11	Гигиенические требования к детской обуви.	МУ № 3234-85 от 22.03.85
12	Оценка физического развития и состояния здоровья детей и подростков, изучение медико-социальных причин формирования отклонений в здоровье.	МР№ 01-19/31-17 от 17.03.96
13	Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах.	МУ № 4237-86 от 29.12.86
14	Методы микробиологического контроля продуктов детского, лечебного питания и их компонентов.	МУК 4.2.577-96
15	Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов.	МУ 4.2.727-99 от 21.01.93

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

Ф.И.О.	Занимаемая должность	Раздел работы по осуществлению производственного контроля
1	2	3
Ермолина И.А.	заведующий	1. Общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью. 2. Организация профессиональной подготовки и аттестации должностных лиц и работников
Ефремов М.Р. Возный Ю.С.	Зам.заведующего инженер	1. Ведение журнала аварийных ситуаций. 2. Контроль за состоянием: - освещенности; - систем теплоснабжения; - систем водоснабжения; - систем канализации
Мошкина М.А. Наконечная Т.Л. Голомидова Т.А. Журавлева А.В.	Медицинский работник Специалист Шеф-повар	1. Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля: - журнал бракеража готовой продукции; - журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания. 2. Визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением требований СанПиН, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений.
Поливадова Н.В. Гузанова Л.П. Наконечная Т.Л.	Зам.зав.по АХЧ Специалист ОТ Специалист	1. Организация лабораторных исследований. 2. Визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением требований СанПиН, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений.
Мошкина М.А. Наконечная Т.Л.	Медицинский работник Специалист	Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля: - перспективное меню; - журнал учета регистрации поступающей продукции - журнал бракеража скоропортящихся продуктов;

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

- производственные помещения организации;
- готовые блюда;
- качество и безопасность питьевой воды;
- рационы питания;
- технологические процессы;
- личная гигиена и здоровье персонала учреждения;
- рабочие места.

4. Осуществление лабораторных исследований и испытаний в порядке производственного контроля

Объект исследования	Показатели	Периодичность	Кол-во проб при однократном отборе
Готовая продукция	Качество термообработки кулинарных изделий	2 раза в год	1
	На калорийность и полноту вложений	1 раз в год	1
	Микробиологические исследования проб готовых блюд	1 раз в квартал	2
	Патогенные, в том числе сальмонеллы Микробиологические исследования смывов на возбудителей иерсиниозов	1 раз в год 1 раз в год	1 5
Вода кипяченая	Микробиологические	2 раза в год	3
Питьевая вода	Микробиологические	2 раза в год	2
	Санитарно-химические	1 раз в год	2
Песок на детских игровых площадках	Паразитологические исследования	1 раз в год	3
	Микробиологические показатели	1 раз в год	3
Смывы с объектов окружающей среды	Стафилакокк	1 раз в год	10
	Патогенная флора	2 раза в год	10
	Бактерии группы кишечных палочек	3 раза в год	15
	Сальмонеллу	1 раз в год	10
	Я/глист	2 раз в год	10
Дезинфицирующие средства	Концентрация рабочих растворов	2 раз в год	3
Контроль за соблюдением СанПиН,	Лабораторное обследование с целью определения возбудителей острых кишечных инфекций бактериальной и вирусной этиологии	1 раз в год	Работники пищеблока, сотрудники летнего лагеря
Контроль за соблюдением СанПиН, выполнением санитарно-	Медицинский осмотр декретированного контингента	1 раз в год	
	Профессиональная гигиеническая подготовка персонала	1 раз в 2 года, 1 раз в год (пищеблок, младшие воспитатели)	

противоэпидемиоло- гических (профилактических) мероприятий			
	Наличие санитарных правил, методов, и методик контроля факторов среды обитания	постоянно	
	Контроль за наличием сертификатов	ежемесячно	
	Визуальный контроль за выполнением санитарно- противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий	ежедневно	
	Проведение дезинсекционных работ	1 раз в месяц	
	Проведение дератизационных работ	1 раз в месяц	

5. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке

5.1. Профессиональная гигиеническая подготовка для руководящего персонала, специалистов, педагогического обслуживающего персонала - 1 раз в 2 года, для работников пищеблока, младших воспитателей и помощников воспитателей - 1 раз в год.

5.2. Перечень должностей подлежащих периодическим медицинским осмотрам:

№ п/п	Должность	Периодичность в течение года
1	Воспитатель	1 раз в год
2	Дворник	1 раз в год
3	Делопроизводитель	1 раз в год
4	Заведующий	1 раз в год
5	Заместитель заведующего по БОП	1 раз в год
6	Заместитель заведующего по АХЧ	1 раз в год
7	Заместитель заведующего по УВР	1 раз в год
8	Инструктор по физической культуре	1 раз в год
9	Кладовщик	1 раз в год
10	Кухонный рабочий	1 раз в год
11	Рабочий по стирке и ремонту спецодежды	1 раз в год
12	Младший воспитатель	1 раз в год
13	Музыкальный руководитель	1 раз в год
14	Педагог – психолог	1 раз в год
15	Учитель-логопед	1 раз в год
16	Повар	1 раз в год
17	Рабочий по комплексному обслуживанию зданий и сооружений	1 раз в год
18	Специалист по закупкам	1 раз в год
19	Специалист по кадрам	1 раз в год
20	Специалист по ОТ	1 раз в год
21	Старший воспитатель	1 раз в год
22	Уборщик служебных помещений	1 раз в год
23	Учитель- логопед	1 раз в год
24	Швея	1 раз в год

6. Перечень мероприятий по производственному контролю

№	Объект контроля	Кратность контроля и сроки исполнения	Ответственные лица
1	2	3	4
Санитарные требования к участку МБДОУ			
1	Санитарное состояние участка, игровых площадок, пешеходных дорожек, освещения территории, озеленение	• Ежедневный контроль за санитарным состоянием территории. • Дезинсекция, дератизация помещений; • Освещение территории, техническое обслуживание; • Акарицидная обработка территории 2 раза в год	Зам. заведующего АХЧ Поливадова Н.В.
2	Санитарное состояние хозяйственной зоны: очистка контейнеров, площадки, вывоз мусора	• Ежедневный контроль за санитарным состоянием хозяйственной площадки. • Вывоз ТБО	Зам. заведующего АХЧ Поливадова Н.В.
3	Замена песка в песочницах, на игровых площадках	• Полная смена песка 1 раз в год (весна) при наличии эпидемиологических показаний	Зам. заведующего АХЧ Поливадова Н.В.
4	Исследование песка в теплое время года на степень биологического загрязнения (микробиологические показатели, на наличие яиц гельминтов)	• 1 раз в год в теплое время года (по договору)	Зам. заведующего АХЧ Поливадова Н.В.

Санитарные требования к санитарно- техническому состоянию здания			
1	Наполняемость групп	• комплектование списочного состава групп в соответствии с требованиями СанПиН	Заведующий Ермолина
2	Состояние подвальных помещений	• Ежемесячный контроль: - дезинсекции и дератизации подвальных помещений; - функционирования системы теплоснабжения; - функционирования систем водоснабжения, канализации	Зам.заведующего АХЧ Поливадова Н.В. Зам.заведующего Ефремов М.Р.
3	Состояние кровли, фасада здания	• Ежедневный контроль. При необходимости - заявка на ремонтные работы в течение 1 дня.	Зам.заведующего АХЧ Поливадова Н.В. Зам.заведующего Ефремов М.Р.
4	Внутренняя отделка помещений	• В период проведения капитального и текущего ремонта в качестве внутренней отделки применяются только материалы, имеющие сертификат для использования в детских учреждениях.	Зам.заведующего АХЧ Поливадова Н.В. Зам.заведующего Ефремов М.Р.
5	Соблюдение теплового режима в МБДОУ	• Ежемесячный контроль функционирования системы теплоснабжения, при неисправности - устранение в течение суток. • Промывка отопительной системы (июнь, июль). • Проведение ревизии системы теплоснабжения перед началом учебного года с составлением акта.	Зам.заведующего АХЧ Поливадова Н.В. Зам.заведующего Ефремов М.Р.
6	Соблюдение воздушного режима в МБДОУ. Система вентиляции	• Ежемесячный контроль функционирования системы вентиляции: приточно-вытяжная вентиляция пищеблока, прачечной, при неисправности - устранение в течение суток. • Проведение ревизии системы вентиляции перед началом учебного года с составлением акта.	Зам.заведующего АХЧ Поливадова Н.В. Зам.заведующего Ефремов М.Р.
7	Микроклимат, температура и относительная влажность воздуха в помещениях	• Ежемесячный контроль: - соблюдение графика проветривания помещений; - температурного режима в помещениях согласно СанПиН. • Исследование микроклимата групповых и других помещений 2 раза в год	Ст. воспитатели Специалист ОТ Медицинские работники
8	Состояние систем водоснабжения, канализации, работа	• Ежемесячный контроль функционирования системы водоснабжения, канализации,	

	сантехприборов	сантехприборов, при неисправности - устранение в течение суток. •Промывка и хлорирование системы водоснабжения (после возникновения аварийной ситуации с отключением системы, после капитального ремонта с заменой труб). • Проведение ревизии системы водоснабжения, канализации перед началом учебного года с составлением акта.	Зам.заведующего АХЧ Поливадова Н.В. Зам.заведующего Ефремов М.Р.
9	Питьевая вода	• Ежедневный визуальный контроль за качеством воды для питьевого режима (котлы, чайники, чашки для питьевого режима). • Ежегодное исследование питьевой воды по микробиологическим и санитарно-химическим показателям (2 раз в год)	Зам.заведующего АХЧ Поливадова Н.В. Медицинские работники Специалист ОТ Мл.воспитатели
10	Естественное и искусственное освещение	• Ежедневный контроль за уровнем освещенности помещений. • Регулярное техническое обслуживание электрически сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп. • Чистка оконных стекол (не реже двух раз в год). • Замеры уровня искусственной и естественной освещенности в групповых и других помещениях (1 раз в год).	Зам.заведующего АХЧ Поливадова Н.В. Зам.заведующего Ефремов М.Р.
Состояние оборудования помещений для работы с детьми			
1	Детская мебель	• Контроль 2 раза в год после проведения антропометрических обследований детей: - размеры детской мебели должны соответствовать росту-возрастным особенностям детей, иметь соответствующую маркировку.	Зам.заведующего Прокопьева С.В. Ст. воспитатели
2	Санитарное состояние игрушек, их обработка	• Ежедневный контроль за состоянием игрушек, игрового оборудования. • Ежедневное мытье игрушек (2 раза в день) • Мытье новых игрушек после получения согласно требованиям СанПиН. • Недопускание мягких игрушек в групповых помещениях. • В случае поломки игрушки срочно изымаются из детского пользования.	Ст.воспитатели Воспитатели Медицинские работники

		Исключить из детского пользования игрушки, не имеющие сертификата соответствия и с различными повреждениями.	
3	Санитарное состояние ковровых изделий	- Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием ковровых изделий. - Обработка ковров не реже 1 раза в год в теплое время года.	Зам.заведующего АХЧ Поливадова Н.В. Мл.воспитатели
4	Постельное белье, полотенца	- Ежедневный визуальный контроль за состоянием постельного белья, полотенцев; по мере загрязнения - подлежат немедленной замене. - Замена постельного белья по графику. - Замена полотенцев.	Мл.воспитатели Медицинские работники
5	Состояние оборудования спортивных и музыкальных залов	- Ежедневный визуальный контроль за состоянием оборудования музыкального и физкультурного залов; при неисправности оборудования - немедленное удаление из пользования и ремонт. - Проверка игрового оборудования с составлением акта (2 раз в год).	Специалисты Воспитатели Зам.заведующего по безопасности обр. процесса Ефремов М.Р. Специалист ОТ
Состояние помещений и оборудования пищеблока			
6	Условия труда работников и состояние производственной среды пищеблока	- Ежедневный визуальный контроль за соблюдением требований охраны труда на пищеблоке. - Ежемесячный контроль за функционированием: - системы вентиляции; - приточно-вытяжная вентиляция пищеблока; - системы водоснабжения, канализации, сантехприборов	Зам.заведующего АХЧ Поливадова Н.В. Зам.заведующего Ефремов М.Р.
7	Санитарное состояние пищеблока	- Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием пищеблока. - Исследование на наличие кишечной палочки, других инфекционных возбудителей (смывы) по эпидемиологическим показаниям.	Зам.заведующего АХЧ Поливадова Н.В. Медицинские работники
8	Состояние технологического и холодильного оборудования на пищеблоке, техническая исправность оборудования	Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования на пищеблоке; при неисправности - устранение в течение суток.	Зам.заведующего Ефремов М.Р.
9	Маркировка оборудования,	Ежедневный визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки	Медицинские работники Сотрудники пищеблока

	разделочного и уборочного инвентаря	разделочного и уборочного инвентаря. •Обновление маркировки (не реже 1 раза в месяц); при повреждении маркировки – немедленное обновление.	
10	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	• Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильных камер.	Заведующий складом Щербинина Е.И.
Состояние помещений и оборудования прачечной			
11	Условия труда работников и состояние производственной среды прачечной	Ежедневный визуальный контроль за соблюдением требований охраны труда на прачечной и гладильной. • Ежемесячный контроль за функционированием: - системы вентиляции; - системы водоснабжения, канализации, сантехприборов	Зам.заведующего Ефремов М.Р. Специалист ОТ
12	Санитарное состояние прачечной	• Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием прачечной	Зам.заведующего АХЧ Поливадова Н.В.
13	Состояние технологического оборудования прачечной, техническая исправность оборудования	• Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования прачечной; при неисправности - устранение в течение суток.	Зам.заведующего Ефремов М.Р.
Состояние оборудования медицинского блока			
14	Оборудование медицинского блока	• Журнала контроля генеральных уборок прививочного кабинета; ежедневная уборка. • Ежедневный контроль за работой бактерицидных ламп	Медицинские работники
15	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	• Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильных камер	Медицинские работники
16	Медикаментозные средства	•Ежемесячный контроль за сроком годности медикаментозных препаратов, и.м.н.	Медицинские работники
Санитарные требования к организации режима дня и учебных занятий			
1	Режим дня и расписания занятий	•Утверждение режима дня и сетки непосредственно образовательной деятельности согласно требованиям СанПиН •Ежедневный контроль за соблюдением	Зам.заведующего по воспитательной работе Прокопьева С.В.

		режима и сетки непосредственно образовательной деятельности.	
2	Требования к организации физического воспитания	• Утверждение расписаний физкультурных занятий утренней гимнастики согласно требованиям СанПиН • Медико-педагогический контроль за проведением физкультурных занятий утренней гимнастики.	Зам.заведующего по воспитательной работе Прокопьева С.В.
3	Организация работы по закаливанию и оздоровлению детей	• Утверждение плана мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей согласно требованиям СанПиН • Медико-педагогический контроль за организацией и проведением мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей	Медицинские работники воспитатели
Санитарные требования к организации питания воспитанников			
1	Наличие согласованного перспективного меню	• Один раз в полугодие в соответствии с сезоном	Специалист Наконечная Т.Л.
2	Профилактика дефицита йода	• Контроль за использованием в пище йодированной поваренной соли	Специалист Наконечная Т.Л.
3	Витаминация готовых блюд	• Контроль за ежедневной витаминизацией пищи: - проведение витаминизации третьих блюд (вложение витамина С);	Специалист Наконечная Т.Л. Повара Медицинские работники
4	Бракераж сырых скоропортящихся продуктов	• Ежедневный контроль за сырыми продуктами с заполнением журнала	Специалист Наконечная Т.Л. Медицинские работники
5	Бракераж готовой продукции	• Ежедневный контроль за качеством готовой продукции с заполнением бракеражного журнала	Специалист Наконечная Т.Л. Медицинские работники
6	Ведение и анализ накопительной ведомости	• Ежедневно	Специалист Наконечная Т.Л. Медицинские работники
7	Отбор и хранение суточной пробы	• Ежедневно	Специалист Наконечная Т.Л.
8	Наличие сертификатов соответствия, качественных удостоверений и ветеринарных свидетельств на поступающие продукты питания	• На каждую партию товара	Заведующий складом Щербинина Е.И.
9	Контроль за состоянием здоровья работников пищеблока	• Ежедневно с заполнением журналов: - состояния здоровья сотрудников пищеблока; - осмотра на гнойниковые заболевания.	Специалист Наконечная Т.Л.
10	Прохождение		

	инструктажей по санитарно-эпидемиологическому режиму	Обязательный (1 раз в год) • Дополнительный (по эпидемиологическим показателям)	Медицинские работники
Поступающая продукция и сырье			
Исследование по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям			
1	Скоропортящейся продукции (яйцо, курица, мяс, рыба, масло сливочное, молочная продукция)	• Исследование по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим, патогенным показателям по эпид. показаниям	Специалист Наконечная Т.Л.
2.	Питьевая вода	• Исследование по санитарно-химическим и микробиологическим показателям (2 раза в год)	Специалист Наконечная Т.Л.
Готовые блюда			
Исследование по санитарно-химическим и микробиологическим показателям			
1	Качество термообработки кулинарных изделий	• Исследование по санитарно-химическим и микробиологическим показателям (2 раза в год)	Специалист Наконечная Т.Л.
2	Готовые блюда на калорийность, полноту вложения	• Исследование по санитарно-химическим и микробиологическим показателям (2 раз в год)	Специалист Наконечная Т.Л.
3	Кипяченая вода	• Исследование по санитарно-химическим и микробиологическим показателям (2 раза в год)	Специалист Наконечная Т.Л.
Санитарное состояние и содержание МБДОУ			
1	Наличие графиков проведения генеральных уборок учреждения	• Постоянный контроль. • Графики проведения генеральных уборок утверждаются в начале учебного	Зам.заведующего АХЧ Поливадова Н.В.

2	Режим ежедневных уборок помещений	• Ежедневный контроль.	Зам.заведующего АХЧ Поливадова Н.В.
3	Обеспечение моющими, дезинфицирующими средствами, уборочным инвентарем, ветошью	• Ежедневный контроль за наличием и использованием моющих и дезинфицирующих средств	Зам.заведующего АХЧ Поливадова Н.В.
4	Медицинский осмотр сотрудников	• Постоянный контроль.	специалист ОТ

7. Перечень форм учета и отчетности, связанных с осуществлением

№ п/п	Название журнала (документа)	Ответственный за ведение
1.	Книга учета движения детей.	Заведующий
2.	Журнал учета посещаемости детей (по группам)	воспитатели
3.	Журнал учета и регистрации аварийных ситуаций.	Зам. заведующего
4.	Санитарный журнал ДОУ	Мед. работники
5.	Журнал дегельминтизации.	Мед. работники
6.	Журнал осмотра детей на педикулез и кожные заболевания	Мед. работники
7.	Журнал изолятора	Мед. работники
8.	Журнал учета инфекционных заболеваний	Мед. работники
9.	Журнал учета детей, направленных в туберкулезный диспансер	Мед. работники
10.	Журнал профилактических прививок	Мед. работники
11.	Карта диспансерного наблюдения (ф.030/у).	Мед. работники
12.	Журнал проведения тех.учеб персонала	Мед. работники
13.	Карта профилактических прививок (ф.063/у)	Мед. работники
14.	Журнал регистрации заболеваний	Мед. работники
15.	Медицинская карта ребенка (ф.026/у)	Мед. работники
16.	Журнал учета иммунобиологических препаратов	Мед. работники
17.	Журнал работы по УФО облучателя	Мед. работники
18.	Журнал учета генеральных уборок процедурного кабинета	Мед. работники
19.	Журнал учета температурного режима холодильника для медицинских препаратов	Мед. работники
20.	План профилактических прививок на месяц	Мед. работники
21.	Журнал бракеража сырой продукции (ф.3б/у)	Специалист Наконечная
22.	Журнал учета искусственной «С» - витаминизации пищи	Специалист Наконечная

23.	Технологические карты рецептур блюд и кулинарных изделий, вырабатываемых в организации	Специалист Наконечная
24.	Журнал осмотра персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания	Специалист Наконечная
25.	Журнал бракеража готовой продукции	Специалист Наконечная
26.	Диспансерный журнал	Мед. работники
27.	Журнал учета травм	Мед. работники
28.	Журнал вводного инструктажа	
29.	Журнал длительных медицинских отводов	Мед. работники
30.	Статистический отчет ф. 85-К	
31.	Папка - табеля посещаемости	воспитатели
32.	Журнал бракеража скоропортящейся продукции	Специалист Наконечная Т.Л.
33.	Папка - накопительная ведомость	Специалист Наконечная Т.Л.

8. Перечень возможных аварийных ситуаций

Возможная аварийная ситуация	Принятые меры, кого информировали
Отсутствие горячей воды	Подача заявки на устранение причины в обслуживающую организацию МБУ «УЭСЗ», МП «Водоканал», информирование Департамента образования Администрации города Ханты- Мансийска (по необходимости)
Отсутствие холодной воды	Подача заявки на устранение причины в обслуживающую организацию МБУ «УЭСЗ», МП «Водоканал», информирование Департамента образования Администрации города Ханты- Мансийска (по необходимости)
Отключение отопления	Подача заявки на устранение причины в обслуживающую организацию МБУ «УЭСЗ», МП «Ханты-Мансийскгаз», УТС, информирование Департамента образования Администрации города Ханты-Мансийска (по необходимости)
Засорение канализации	Подача заявки на устранение причины в обслуживающую организацию МБУ «УЭСЗ»
Отключение электроэнергии, реконструкция, ремонт помещений и др.	Подача заявки на устранение причины в обслуживающую организацию МБУ «УЭСЗ»

Для регистрации аварийных ситуаций в Учреждении ведется «Журнал аварийных ситуаций». Ответственный за ведение журнала - инженер Возный Ю.С.

9. Перечень других мероприятий, проведение которых необходимо для осуществления контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов

9.1. При получении неудовлетворительных результатов лабораторных исследований, реализуемых пищевых продуктов и вырабатываемой готовой продукции проводить повторное исследование образцов, проводить дополнительный контроль производства по ходу технологического процесса, санитарно-гигиенического состояния всех рабочих помещений.

9.2. Информировать Департамент образования Администрации города Ханты-

Мансийска об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

9.3. Информировать Департамент образования Администрации города Ханты-Мансийска о каждом случае инфекционного заболевания, о случаях массовых неинфекционных заболеваний.

10. Мероприятия, необходимые для соблюдения санитарных правил и гигиенических нормативов

№ п/п	Заключение договоров	Ответственный
1	На вывоз и утилизацию ТБО	Зам.заведующего Шатина А.Х.
2	На оказание услуг по дезинсекции и дератизации, акарицидной обработке	Зам.заведующего Шатина А.Х.
3	На техническое обслуживание, текущий и планово - предупредительный ремонт санитарно-технических приборов, инженерных коммуникаций, гидropневматическая промывка систем отопления (соглашение с обслуживающей)	Зам.заведующего Шатина А.Х.
5	На техническое обслуживание технологического, прачечного и холодильного оборудования	Зам.заведующего Шатина А.Х.
6	На проведение лабораторных исследований и испытаний	Зам.заведующего Шатина А.Х.

Приложение

Перечень лабораторных исследований и испытаний в порядке производственного контроля

Объект исследования	Показатели
Готовая продукция (пищевлок)	Качество термообработки кулинарных изделий На калорийность и полноту вложений
Питьевая вода (пищевлок)	Санитарно-химические Микробиологические
Смывы с объектов окружающей среды	Бактерии группы кишечных палочек Патогенная флора Стафилококк Сальмонелла
Вода бассейн	Санитарно-химические Микробиологические Паразитологические Вирусологические (энтеровирусы)
Смывы с оборудования и инвентаря бассейна	Бактерии группы кишечных палочек Паразитологические(гельминты)
Дезинфицирующие средства	Концентрация рабочих растворов
Почва (песок)	Микробиологические Паразитологические
Контроль за соблюдением СанПиН	Профессиональная гигиеническая

	подготовка
Контроль за соблюдением СанПиН (пищевые, воспитатели)	Обследование на рото, норо, астровирусы, энтеровирусы
Выезд специалиста для отбора проб	Отбор пробы
Протокол	Заключение по результатам лабораторных исследований

Примерный план мероприятий по проведению лабораторно-инструментальных исследований

№	наименование исследования	количество	сроки	цена
Исследование поступающей продукции и сырья по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям				
1	Вода питьевая	2 2	2 квартал 4 квартал	
Исследование готовых блюд по санитарно-химическим и микробиологическим показателям				
1	Качество термообработки кулинарных изделий (булочки)	1	2 квартал 4 квартал	
2	Готовые блюда на калорийность и полноту вложений (2-е блюдо)	1	1 раз в год	
3	Готовые блюда на патогенную флору (2-е блюдо)	2	1 раз в квартал	
4	Кипяченая вода	3	2 квартал 4 квартал	
Исследование санитарно-эпидемиологического режима в возрастных группах и пищеблоке				
1	Исследование на яйца гельминтов	10	2 квартал 4 квартал	
2	Исследование на наличие кишечной палочки	15 смывов	1 раз в квартал	
3	Исследование на стафилококк	10 смывов	4 квартал	
4	Исследование на патогенную флору	10 смывов	2 квартал 4 квартал	
5	Исследование на сальмонеллу	5 смывов	2 квартал	
6	Исследование дез.средства (активность хлора)	3	2 квартал 4 квартал	

Исследование санитарно-эпидемиологического режима на территории				
1	Исследование песка на паразитологические и микробиологические показатели	3	2 квартал	
Исследование санитарно-эпидемиологического режима в бассейне				
1	Вода бассейна - основные микробиологические показатели (общие колиформные бактерии, термотолерантные колиформные бактерии,	2	1 раз в квартал	
2	Паразитологические	2	1 раз в квартал	
3	Вода бассейна - содержание свободного хлора, хлоридов	2	1 раз в месяц	
4	Исследования на наличие кишечной палочки	10смывов	3 раза в год	
5.	Паразитологические исследования	5 смывов	3 раза в год	
6.	Исследование дез.средства (активность хлора)	1	1 раз в квартал	

