

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА № 8  
ПГТ. ШАХТЁРСК УГЛЕГОРСКОГО ГОРОДСКОГО ОКРУГА САХАЛИНСКОЙ ОБЛАСТИ**  
694910 Сахалинская область, Углегорский район, пгт. Шахтёрск, ул. Кузьменко 11  
тел./ факс 8(42432)31-1-95, e-mail: mbdou8shakhtersk@mail.ru

---

**ПРИНЯТО**

на Общем собрании  
трудового коллектива  
МБДОУ №8 пгт. Шахтерск  
Протокол № 5 от «14» марта 2023г.

**УТВЕРЖДЕНО**

Заведующий  
МБДОУ №8 пгт. Шахтерск  
Е. В. Худякова  
Приказ № 65/А от «14» марта 2023г.



**ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**

за соблюдением санитарных правил и выполнением  
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в  
муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении  
№8 пгт. Шахтерск

2023 г.

### **Пояснительная записка**

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее по тексту — Программа) дошкольного образовательного учреждения (далее Учреждение)) разработана на основании Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ, санитарных правил СП 2.2 3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда», санитарных правил СП 2.4.3648-20» Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи, санитарные правила СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» СП 1.1.2193 – 07 с «Изменениями и дополнениями № 1 СП 1.1.1058-01

**Целью программы** является обеспечение безопасности для человека и ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организацией и осуществлением контроля за их соблюдением.

### **Задачи производственного контроля:**

- наличие официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- осуществление (организацию) лабораторных исследований и испытаний в случаях, установленных настоящими санитарными правилами и нормативами на рабочих местах с целью оценки влияния производства на человека и его здоровье;
- осуществление лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- осуществление контроля качества питания по принципам ХАССП.
- проведение работ по обоснованию безопасности для человека новых видов продукции и технологии ее производства;
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей;
- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении основного вида деятельности ДООУ или других существенных изменениях деятельности ДООУ. В случае отсутствия необходимости несения изменений в данный документ, Программа пролонгируется на следующий календарный год.

**Ответственность** за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля несёт заведующий ДООУ.

### **Паспорт юридического лица**

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение МБДОУ №8 пгт.

Шахтерск (далее ДООУ) расположено по адресу: 694910, РФ, Сахалинская область, Углегорский район, пгт. Шахтерск, ул. Кузьменко, 11  
Учреждение является муниципальной собственностью на праве оперативного управления.

Состоит из 2х 2-этажных шлакоблочных зданий

Общая площадь территории – 8890 кв.м, периметр всей территории – 378 м

**Канализация** - централизованная

**Водоснабжение** – централизованное

**Отопление** – центральное, водяное

**Телефоны** от городской сети

**Электроосвещение** – соответствует норме, наружное.

**Сигнализация** – охранная (тревожная кнопка с выходом на ПЦО ОВО) и пожарная

**Видеонаблюдение** – наружное, внутреннее

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Перечень официально изданных санитарных правил в соответствии с осуществляемой деятельностью. Приложение № 1
2. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля. Приложение №2
3. Перечень сотрудников, подлежащих медицинским осмотрам профессиональной гигиенической подготовке. Приложение № 3
4. Перечень контрольных точек, в отношении которых организованы лабораторные исследования, периодичность отбора проб. Приложение № 4
5. Перечень мероприятий по производственному контролю. Приложение № 5
6. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля. Приложение № 6
7. Перечень работ и услуг, выпускаемой продукции, видов деятельности, которые представляют потенциальную опасность для человека и подлежат санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию. Приложение № 7
8. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой деятельности учреждения и информацией в управление образования и органы государственного санитарно-эпидемиологического надзора. Приложение №8

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

- Федеральный закон РФ от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 №323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Федеральный закон РФ от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

**Санитарные правила и нормы**

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СП 2.1.3678-20 Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- 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»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней";
- 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»;
- 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 025/2011 «О безопасной мебельной продукции»
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- Приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрав России № 1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;
- Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка

проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных ч. 4 ст. 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».

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

<b>ФИО</b>	<b>Должность</b>	<b>Раздел работы по осуществлению производственного контроля</b>
1	2	3
Худякова Е. В.	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> </ul>
Ивченко З.А./ Андросова О.А.	Медицинская сестра	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Организация профессиональной подготовки должностных лиц и работников</li> <li>• Организация лабораторных исследований.</li> <li>• Организация медицинских осмотров работников.</li> <li>• Контроль за наличием сертификатов санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек.</li> </ul>
Бузмакова О.В.	Медицинская сестра диетическая	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля:               <ul style="list-style-type: none"> <li>– журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;</li> <li>– журнал бракеража готовой пищевой продукции;</li> <li>– гигиенический журнал (сотрудники);</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 СанПиН, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений.</li> <li>• Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля:               <ul style="list-style-type: none"> <li>– цикличное меню;</li> <li>– журнал бракеража готовой пищевой продукции;</li> <li>– журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции, поступающей на пищеблок;</li> <li>– журнал проведения витаминизации третьих блюд.</li> </ul> </li> </ul>
Зенкина И. А.	Кладовщик	<p>Визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением требований СанПиН.</p> <p>Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– журнал учета температурного режима холодильного оборудования;</li> <li>– журнал учета температуры и влажности в складских помещениях</li> </ul>

Заводскова О.В.	Заведующий хозяйством	<p>Информация заинтересованных ведомств об аварийных ситуациях в учреждении</p> <p>Контроль за состоянием:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- освещенности</li> <li>- систем теплоснабжения</li> <li>- систем водоснабжения</li> <li>- систем канализации</li> </ul>
Васильева Я. В.	Заместитель заведующего по безопасности	<p>Ежедневный контроль за состоянием территории, состоянием групповых участков, инвентаря и МАФ.</p> <p>Контроль за состоянием игрушек, игрового оборудования.</p> <p>Контроль за состоянием оборудования музыкальных залов, спортивного оборудования.</p> <p>Контроль за соблюдением требований охраны труда в ДОУ</p>
Жулькова О.А.	Заместитель заведующего по методической работе	<p>Контроль соответствия мебели антропометрическим данным ребенка;</p> <p>Контроль за состоянием игрушек, игрового оборудования;</p> <p>Контроль за организацией режима дня и учебных занятий</p>

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

Должность	Периодичность гигиенического обучения	Периодичность медицинского осмотра
1	2	3
Заведующий	1 раз /2 года	1 раз в год
Заместитель заведующего по безопасности	1 раз /2 года	
Заместитель заведующего по методической работе	1 раз /2 года	
Инспектор по кадрам	1 раз /2 года	
Воспитатель	1 раз /2 года	
Музыкальный руководитель	1 раз/2 года	
Инструктор по ФК	1 раз /2 года	
Учитель - логопед	1 раз /2 года	
Педагог-психолог	1 раз /2 года	
Завхоз	1 раз / 2год	
Младший воспитатель	1 раз /2 год	
Машинист по стирке и ремонту спецодежды	1 раз /2 года	
Кастелянша	1 раз /2 года	
Повар	1 раз /год	
Кухонный рабочий	1 раз /год	
Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту здания	1 раз /2 года	
Уборщик служебных помещений	1 раз /2 года	
Сторож	1 раз /2 года	

№ п/п	Проводимое мероприятие	Срок исполнения	Ответственный
<b>1. Организация периодических медицинских осмотров</b>			
1.1	Контроль за прохождением медицинских осмотров при приеме на работу	Постоянно	Медицинская сестра, инспектор по кадрам
1.2	Проведение периодического медицинского осмотра сотрудников	1 раз в год	Заведующий, медицинская сестра

1.3	Контроль за проведением флюорографического обследования	1 раз в год и по необходимости	Медицинская сестра
1.4	Проведение профилактического осмотра сотрудников	1 раз в год и по необходимости	Медицинская сестра
1.5	Проведение обследование на кишечные инфекции	1 раз в год	Медицинская сестра
1.6	Проведение осмотра на гнойничковые заболевания сотрудников пищеблока	Ежедневно	Медицинская сестра, медицинская сестра диетическая
<b>2. Организация курсовой гигиенической подготовки и переподготовки по программам гигиенического обучения</b>			
2.1	Проведение санитарного минимума	При приеме на работу	Медицинская сестра, Роспотребнадзор
2.2	Гигиеническая аттестация сотрудников	1 раз в год – работники пищеблока и младшие воспитатели 1 раз в 2 года - прочий персонал	Медицинская сестра, заведующий хозяйством

Приложение №4

**Перечень работ и услуг, выпускаемой продукции, видов деятельности, которые представляют потенциальную опасность для человека и подлежат санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.**

№ п/п	Проводимое мероприятие	Срок исполнения	Ответственный
<b>1. Помещение пищеблока</b>			
1.1	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры БГКП (объекты производственного окружения, спецодежда и руки персонала)	1 раз в год и по мере необходимости	Роспотребнадзор
1.2	Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов (оборудование, инвентарь в овощехранилищах, цехе обработке овощей)	1 раз в год	Роспотребнадзор
1.3	Исследование смывов на наличие яиц гельминтов (оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	1 раз в год	Роспотребнадзор
1.4	Исследование качества воды	1 раз в год и по мере	Роспотребнадзор

	холодной питьевой по микробиологическим и санитарно-химическим показателям;	необходимости	
<b>2. Организация питания</b>			
2.1	Контроль доставки пищевых продуктов	Постоянно	Медицинская сестра диетическая, Кладовщик
2.2	Заключение договора на поставку продуктов питания	1 раз в 6 месяцев	Заведующий, Кладовщик
2.3	Контроль наличия сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность сырья и готовой продукции	Постоянно	Кладовщик Медицинская сестра диетическая,
2.4	Контроль условий и сроков хранения продуктов питания	Постоянно	Медицинская сестра, Кладовщик, Повара
2.5	Контроль за технологией приготовления готовых блюд, наличием технологических карт	Постоянно	Кладовщик, Медицинская сестра диетическая, Повара
2.6	Проведение оценки качества готовых блюд	Постоянно	Медицинская сестра диетическая, повар, бракеражная комиссия
<b>3. Помещение и территория ДОУ</b>			
3.1	Параметры микроклимата (температура воздуха, относительная влажность, скорость движения воздуха)	Ежедневно 2 раза в день (в первые 1,5 месяца до начала и после окончания отопительного сезона)	Заведующий
3.2	Гигиеническая оценка соответствия мебели росто-возрастным особенностям детей и ее расстановка	2 раза в год	Зам. заведующего по методической работе, воспитатели
3.3	Уровень искусственной освещенности	1 раз в год (в темное время суток)	Заведующий хозяйством
3.4	Контроль отсутствия насекомых и грызунов	1 раз в месяц	Дезстанция
3.5	Контроль отсутствия иксодовых клещей	Весна-осень, не реже 1 раза в сезон	Дезстанция
3.6	Исследование почвы с прогулочных площадок по санитарно-паразитологическим показателям	1 раз в год	Заведующий хозяйством, Дезстанция

## Перечень мероприятий по производственному контролю

№ п/п	Объект контроля	Кратность контроля и сроки исполнения	Ответственные лица
<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>• Ежедневное обследование территории на предмет нахождения взрывных устройств, взрывчатых веществ и бесхозных предметов (не менее 2 раз в день)</li> </ul>	Заведующий хозяйством, зам. заведующего по безопасности, воспитатели
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> <li>• Ежедневный осмотр количества и состояния инвентаря и МАФ.</li> <li>• Функциональный (ежеквартальный) осмотр</li> <li>• Ежегодный осмотр с составлением Акта</li> </ul>	Заведующий хозяйством, зам. заведующего по безопасности, воспитатели, комиссия
3	Санитарное состояние хозяйственной зоны: очистка контейнера, площадки, вывоз мусора	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль за санитарным состоянием хозяйственной площадки.</li> <li>• Вывоз твердых бытовых отходов при заполнении не более 2/3 контейнера, по графику.</li> </ul>	Заведующий хозяйством
<b>Санитарные требования к санитарно-техническому состоянию здания</b>			
1	Состояние подвального 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>	Заведующий хозяйством

2	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>	Заведующий хозяйством
3	Внутренняя отделка помещений	В период проведения капитального и текущего ремонта в качестве внутренней отделки применяются только материалы, имеющие гигиенический сертификат для использования в детских учреждениях	Заведующий хозяйством
4	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 тепло- снабжения перед началом учебного года (август) с составлением акта</li> </ul>	Заведующий хозяйством
5	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 перед началом учебного года</li> </ul>	Заведующий хозяйством
6	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 СанПиН</li> </ul>	Медсестра, воспитатели, мл. воспитатели
7	Состояние водоснабжения, канализации, сантехприборов	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ежедневный контроль функционирования системы водоснабжения, канализации, сантех. приборов;</li> <li>Промывка системы водоснабжения (после возникновения аварийной ситуации с отключением системы, после капитального ремонта с заменой труб).</li> <li>Проведение ревизии системы водоснабжения, канализации</li> </ul>	Заведующий хозяйством

8	Питьевая вода	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ежедневный визуальный контроль за качеством воды для питьевого режима (бутилированная вода при наличии сертификатов).</li> </ul>	Медицинская сестра диетическая
9	Естественное и искусственное освещение	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ежедневный контроль за уровнем освещенности помещений с заменой перегоревших ламп</li> <li>Чистка оконных стекол (не реже 2-х раз в год), осветительной арматуры, светильников (не реже 3-х раз в год).</li> </ul>	Заведующий хозяйством, мл. воспитатель
<b>Состояние оборудования помещений для работы с детьми</b>			
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 росту - возрастным особенностям детей, иметь соответствующую маркировку.</li> </ul>	Зам. заведующего по методической работе, воспитатели
2	Детская мебель	<p>Во всех помещениях, где проводятся занятия с детьми и осуществляется прием пищи, должны присутствовать схемы рассаживания согласно антропометрии (паспортам мебели);</p> <p>- расстановка мебели должна соответствовать нормам СанПиН</p>	Зам. заведующего по методической работе, воспитатели
3	Уголки и зоны природы	<ul style="list-style-type: none"> <li>Контроль 1 раз в год перед началом учебного года: - запрещается содержать ядовитые растения, а также растения, имеющие колючки и пр.</li> </ul>	Зам. заведующего по методической работе, воспитатели
4	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 СанПиН</li> <li>Исключить из детского пользования игрушки, не имеющие сертификата соответствия и с различными повреждениями</li> </ul>	Зам. заведующего по методической работе, зам. заведующего по безопасности, воспитатели
5	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</li> </ul>	Медсестра, заведующий хозяйством, мл. воспитатели

		года	
6	Постельное белье, салфетки, полотенца	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ежедневный визуальный контроль за состоянием постельного белья, салфеток, полотенец (наличие маркировок); 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>	Кастелянша, мл. воспитатель
7	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>	Заведующий хозяйством, зам. заведующего по безопасности
<b>Состояние помещений и оборудования пищеблока</b>			
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>Ежедневный контроль за функционированием приточно-вытяжной системы вентиляции.</li> <li>Два раза в год техническое обслуживание</li> </ul>	Медицинская сестра диетическая, зам. заведующего по безопасности
2	Санитарное состояние пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием пищеблока.</li> </ul>	Медицинская сестра диетическая
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>	Кладовщик
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>	Медицинская сестра диетическая, повар
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>	Кладовщик

<b>Состояние помещений и оборудования прачечной</b>			
1	Санитарное состояние прачечной	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием прачечной</li> </ul>	Машинист по стирке и ремонту спецодежды
2	Состояние технологического оборудования прачечной, техническая исправность оборудования	<ul style="list-style-type: none"> <li>Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования прачечной 2 раза в месяц.</li> </ul>	Машинист по стирке и ремонту спецодежды, завхоз
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>	Заведующий хозяйством, повара, мл. воспитатели
<b>Состояние оборудования медицинского кабинета</b>			
1	Оборудование медицинского кабинета	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием кабинета; ежедневная уборка, кварцевание.</li> </ul>	Медсестра
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>	Медсестра
<b>Санитарные требования к организации режима дня и учебных занятий</b>			
1	Посещаемость в группах	<p>Количество детей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— в ясельных группах</li> <li>— в дошкольных группах</li> </ul>	Воспитатель
2	Режим дня и расписание занятий	<ul style="list-style-type: none"> <li>Утверждение режима дня и расписание занятий согласно требованиям СанПиН (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. заведующего по методической работе
3	Требование к организации физического воспитания	<ul style="list-style-type: none"> <li>Утверждение расписаний физкультурных занятий и утренней гимнастики согласно требованиям СанПиН (2 раза в год — перед началом нового учебного года и</li> </ul>	Зам. заведующего по методической работе

		летнего оздоровительного периода). Ежедневный медико-педагогический контроль за проведением физкультурных занятий и утренней гимнастики	
4	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> </ul>	Зам. заведующего по методической работе, медсестра
5	Прием детей в дошкольное образовательное учреждение	<ul style="list-style-type: none"> <li>Комплектование групп согласно Правилам приема в ДОУ.</li> <li>Прием детей в ДОУ осуществляется на основании заявления, договора и медицинской карты</li> </ul>	заведующий, инспектор по кадрам
6	Контроль за утренним приемом детей	<ul style="list-style-type: none"> <li>ежедневно</li> </ul>	Медицинская сестра, воспитатели
<b>Санитарные требования к медицинскому обслуживанию дошкольного образовательного учреждения</b>			
1	Наличие графиков работы кабинетов	графики работы кабинетов утверждаются заведующим	заведующий
2	Согласование графиков медицинских осмотров воспитанников	углубленный медицинский осмотр воспитанников декретированных групп (1 раз в год)	Медицинская сестра
3	Контроль за прохождением обязательных профилактических осмотров всеми сотрудниками	профилактический осмотр сотрудников (1 раз в год)	Медицинская сестра, инспектор по кадрам
4	Наличие аптечек для оказания первой медицинской доврачебной помощи и их своевременное пополнение	ежемесячная проверка и пополнение медицинских аптечек в медицинском кабинете.	Медицинская сестра
5	Организация санитарно-просветительской работы с сотрудниками	согласно плана санитарно-просветительской работы	Медицинская сестра
<b>Санитарные требования к организации питания воспитанников</b>			
1	Наличие согласованного примерного 10 дневного меню	Один раз в полугодие перед началом сезона	Медицинская сестра диетическая

2	Витаминация готовых блюд	Контроль за ежедневной витаминизацией пищи: — проведение витаминизации третьих блюд (вложение витамина С)	Медицинская сестра диетическая
3	Бракераж сырых скоропортящихся продуктов	Ежедневный контроль за сырыми скоропортящимися продуктами (по документации и органолептический) с заполнением журнала	Медицинская сестра диетическая, кладовщик
4	Бракераж готовой продукции	Ежедневный контроль за качеством готовой продукции (внешний вид, консистенция, вкусовые качества и др.) с заполнением бракеражного журнала	Медицинская сестра диетическая, бракеражная комиссия
5	Ведение и анализ накопительной ведомости	Ежедневно	Медицинская сестра диетическая
6	Отбор и хранение суточной пробы	Контроль за качеством отбора суточной пробы и ее хранения	Медицинская сестра диетическая
7	Наличие сертификатов соответствия качества, удостоверений и ветеринарных свидетельств на поступающие продукты питания	На каждую партию товара	кладовщик
8	Контроль за состоянием здоровья сотрудников пищеблока	Контроль за заполнением журналов состояния здоровья сотрудников пищеблока;	Медицинская сестра диетическая
<b>Санитарное состояние и содержание образовательного учреждения</b>			
1	Наличие графиков проведения генеральных уборок учреждения	Постоянный контроль. Графики проведения генеральных уборок утверждаются заведующим	Медсестра, уборщик служебных помещений
2	Режим ежедневных уборок помещений	Постоянный контроль. Графики проведения ежедневных уборок утверждаются заведующим	Медсестра, уборщик служебных помещений
3	Обеспечение моющими, дезинфицирующими средствами: уборочным инвентарем, ветошью	Ежедневный контроль за наличием и использованием моющих и дезинфицирующих средств	Заведующий хозяйством
4	Организация и проведение санитарных и противоэпидемических мероприятий при карантине	При необходимости	все сотрудники
<b>Контроль за охраной окружающей среды</b>			
1	Заключение договора на вывоз ТБО	январь	Заведующий, заведующий хозяйством

2	Дезинсекция, дезинфекция помещений	2 раза в год	Заведующий хозяйством
3	Дератизация	2 раза в год	Заведующий хозяйством
4	Акарицидная обработка территории от клещей	2 раза в год	Заведующий хозяйством

Приложение № 6

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

- 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;
- по фамильный список сотрудников с указанием сведений о профилактических прививках против дифтерии, кори, краснухи, ВГВ, гриппа и др.;
- журнал учёта инфекционных заболеваний (карантина) (ф. № 060/у);
- журнал регистрации и контроля ультрафиолетовых бактерицидных установок (Р 3.5.1904-04 приложение №3)
- паспорта на бактерицидные облучатели;
- годовой план прививок
- отчёты о сделанных прививках
- медицинские карты детей (ф. 026/у);
- паспорта на холодильное оборудование для транспортировки и хранения МИБП;
- журнал регистрации температурного режима холодильника для хранения МИБП
- графики(журналы) проведения генеральных уборок и заключительных дезинфекций;
- журнал профилактического осмотра на педикулёз, чесотку, гельминты
- личные медицинские книжки.

**Перечень контрольных точек, в отношении которых организованы лабораторные исследования, периодичность отбора проб**

<b>Показатели исследования</b>	<b>Объект исследования (обследования)</b>	<b>Количество замеров</b>	<b>Кратность</b>	<b>Наименование документа</b>
<b>Помещение пищеблока</b>				
Микробиологическое исследование проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в год	п.12, 13 16,17,18,19,20 СанПиН 3.3.3686-21 СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Рацион питания	1	1 раз в год	п.12, 13 16,17,18,19,20 СанПиН 3.3.3686-21 СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1	ежедневно	п.12, 13 16,17,18,19,20 СанПиН 3.3.3686-21 СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	5-10 смывов	1 раз в год	п.12, 13 16,17,18,19,20 СанПиН 3.3.3686-21 СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработке овощей	5-10 смывов	1 раз в год	п.12, 13 16,17,18,19,20 СанПиН 3.3.3686-21 СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Исследование смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	5 смывов	1 раз в год	п.12, 13 16,17,18,19,20 СанПиН 3.3.3686-21 СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Исследование питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных, столовой и кухонной посуды, цехах (овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно))	2 пробы	1 раз в год	п.12, 13 16,17,18,19,20 СанПиН 3.3.3686-21 СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	
Параметры микроклимата (температура воздуха, относительная влажность, скорость движения воздуха)	Помещения для детей и рабочие места	По 2 точки		п.12, 13 16,17,18,19,20 СанПиН 3.3.3686-21 СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	
Гигиеническая оценка соответствия мебели ростовозрастным особенностям детей и ее расстановка	Помещения для детей	Столы, стулья	2 раза в год	СанПиН 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг»	
Уровень искусственной освещенности	2 помещения (выборочно)	По 3 точки	1 раз в год в темное время суток	п.12, 13 16,17,18,19,20 СанПиН 3.3.3686-21 СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	
Контроль отсутствия насекомых и грызунов	Все помещения (подвал, склады и др.)		1 раз в месяц	СанПиН 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности	

				хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг»
Контроль отсутствия иксодовых клещей	Территория и периметр за ограждением		Весна-осень, не реже 1 раза в сезон	СанПиН 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг»
Исследование почвы с прогулочных площадок по санитарно-паразитологическим показателям	Выборочно со всех прогулочных площадок	1	1 раз в год	СанПиН 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг»

**Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно - эпидемиологический надзор**

№ п/п	Перечень ситуаций	Ответственный	Срок
1	<p><b>Возникновение аварийных ситуаций, представляющих угрозу для здоровья детей:</b></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> <li>- поступление в ДОУ недоброкачественных пищевых продуктов;</li> <li>- неисправность канализационной, отопительной систем, водоснабжения, энергоснабжения;</li> <li>- неисправность (выход из строя) технологического оборудования без которого невозможно осуществлять работу детского учреждения;</li> <li>- возникновение случаев инфекционных заболеваний и пищевых отравлений в массовом порядке.</li> </ul>	Заведующий	В день, час возникновения ситуаций

В случае возникновения аварийных ситуаций Учреждение приостанавливает свою деятельность с информированием управления образования УГО, а так же соответствующие служб

