

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ № 176

ПРОГРАММА
производственного контроля
соблюдения санитарных правил
и проведения
санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
Муниципального бюджетного дошкольного
образовательного учреждения
«Детский сад № 176 присмотра и оздоровления»
(МБДОУ № 176)

г. Красноярск,
2021

1. Паспорт юридического лица

Характеристика объекта	
Полное и сокращенное наименование:	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 176 присмотра и оздоровления» (МБДОУ № 176)
Тип объекта:	Образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	Дошкольное образование
Юридический адрес:	660064, г. Красноярск, ул.Семафорная 241а, тел. 8(391) 236-32-79
Фактический адрес:	660064, г. Красноярск, ул.Семафорная 241а, тел. 8(391) 236-32-79
Характеристика здания	
Тип строения	отдельно стоящее 2-х этажное здание с подвальным этажом
Площадь	1134,7 кв. м.
Оборудование	оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер), оборудование для проведения учебной деятельности
Характеристика инженерных систем	
Освещение	естественное и искусственное
Система вентиляции	естественная, приточно-вытяжная
Система отопления	централизованная, от городской сети
Система водоснабжения	горячая и холодная, централизованные
Система канализации	подключено к городской сети канализации

Заведующий МБДОУ № 176:

Заместитель заведующего по ВМР:

Заведующий хозяйством:

2. Перечень нормативно-правовой документации по производственному контролю в соответствии с осуществляемой деятельностью

Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;

Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;

СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»;

СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, помещениях жилых и общественных зданиях и на территории жилой застройки»;

СН 2.2.4/2.1.8.566-96 «Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий»;

СП 52.13330.2016 «Свод правил. Естественное и искусственное освещение. Актуализированная редакция СНиП 23-05-95*»;

СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Проектирование, строительство, реконструкция и эксплуатация предприятий, планировка и застройка населенных пунктов. Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий. Санитарные правила и нормы»;

СанПиН 2.1.6.1032-01 «Гигиенические требования к обеспечению качества атмосферного воздуха населенных мест»;

СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;

СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза. Санитарно-эпидемиологические правила»;

ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;

ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;

ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

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

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

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

ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебели»;

ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;

СП 3.5.3.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;

МУ 3.1.1.2438-09 «Профилактика инфекционных болезней. Кишечные инфекции. Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза. Методические указания»;

СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»;

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

3. Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

№ п/п	Должность	Функции	Распорядительный акт о возложении функций
1	Заведующий	общий контроль соблюдения официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью; организация плановых медицинских осмотров работников; организация профессиональной подготовки и аттестации работников; разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений;	Приказ №24 От 01.02.2021
2	Заместитель заведующего по ВМР	контроль соблюдения санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми; исполнение мер по устранению выявленных нарушений;	Приказ №24/1 От 01.02.2021
3	Старший воспитатель	контроль соблюдения санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми; исполнение мер по устранению выявленных нарушений;	Приказ №24/2 От 01.02.2021
4	Медработник (по согласованию)	медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников; контроль соблюдения личной гигиены и обучения	

		работников;	
5	Заведующий хозяйством	контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории; организация лабораторно-инструментальных исследований; ведение учетной документации; разработка мер по устранению выявленных нарушений; контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек.	Приказ №24/3 От 01.02.2021
6	Кладовщик	контроль организации питания; отслеживание витаминизации блюд; ведение учетной документации.	Приказ №24/4 От 01.02.2021

Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля несет заведующий МБДОУ № 176.

4. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания), и периодичности отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний п. 3.3 СП 1.1.1058-01).

№	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
1	Микроклимат	Температура воздуха Кратность обмена воздуха Относительная влажность воздуха	1 раз в год –весенний период	Помещения и рабочие места (по 1 точке)	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.2.4.548-96, МУК 4.3.2756-10	Протокол
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток	Рабочие места (по 1 точке)	СП 52.13330.2016, СанПиН 2.2.1/2.1.1.12780-3, МУК 4.3.2812-10.4.3	Протокол

3	Контроль санитарного фона	Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования)	1 раз в год	Игровые уголки – 10 проб (с игрушек, мебели, ковров и дорожек; в спальнях: с постельного белья, с пола, батарей, подоконников, штор; в туалетных комнатах: с ручек дверей, кранов, наружных поверхностей горшков, стульчаков)	СанПиН 3.2.3215-14	Протокол
				Пищеблок – 5-10 смывов (с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; в столовых: с посуды, клеенок, скатертей, столов)		
		Смывы иерсинии	2 раза в год	Оборудование, инвентарь, холодильник для овощей. (5 - 10 смывов)	СП 3.1.7.261 510, МУ 3.1.1.243 8-09	Протокол
4	Качество питьевой воды	Микробиологические исследования	4 раза в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (2 пробы)	СанПиН 2.1.4.107 4-01	Протокол
5	Санитарно-бактериологическое исследование пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд	2 раза в год	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2 - 3 блюда исследуемого приема пищи)	СанПиН 2.3/2.4.3 590-20	Протокол
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава	1 раз в год	Рацион питания (2 пробы)		

		блюد рецептуре				
		Контроль проводимой витаминизации блюд	2 раза в год	Третьи блюда (1 проба)		

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

Контингент	Участие врачей специалистов	Лабораторные и функциональные исследования
Прохождение медосмотра обязательно для всех штатных работающих в МБДОУ: - Все вновь поступающие на работу; - Заведующий Заместитель заведующего по ВМР Заведующий хозяйством Старший воспитатель Педагог-психолог Учитель-логопед Учитель-дефектолог Инструктор по физической культуре Воспитатель Музыкальный руководитель Специалист по закупкам Младший воспитатель Делопроизводитель Повар Кухонный рабочий Кладовщик Машинист по стирке и ремонту спецодежды Грузчик Сторож Дворник Уборщик служебных помещений Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий	Терапевт 1 раз в год. Рентгенолог – 1 раз в год Дерматовенеролог 1 раз в год. Отоларинголог – 1 раз в год Психиатр 1 раз в год Нарколог 1 раз в год Гинеколог - 1 раз в год Стоматолог 1 раз в год Инфекционист – 1 раз в год (по рекомендации)	1) Крупнокадровая флюорография – 1 раз в год; 2) Исследование крови на сифилис – при поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год; 3) Мазки на гонорею при поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год; 4) Исследование на носительство возбудителей кишечных инфекций – при поступлении на работу в дальнейшем по эпидпоказаниям; 5) Исследования на гельминтозы при поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям. 6) Клинический анализ крови (гемоглобин, цветовой показатель, эритроциты, тромбоциты, лейкоциты, лейкоцитарная формула, СОЭ), биохимический скрининг (глюкоза, холестерин) 7) Клинический анализ мочи (удельный вес, белок, сахар, микроскопия осадка) 8) Электрокардиография 9) Мазок на флору и атипичные клетки 10) Мамография или УЗИ молочных желез (старше 40 лет)

6. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии её производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг.(п. 3.6 СП 1.1.1058-01))

Объект контроля	Основание	Срок	Ответственный
Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории			
Уборка территории	СП 2.4.3648-20	Ежедневно: утром и вечером	Заведующий хозяйством
Освещенность территории	СП 2.4.3648-20	Еженедельно	Заведующий хозяйством
Контроль за отводом паводковых и ливневых вод от участка ДОУ	СП 2.4.3648-20	Паводковый период	Заведующий хозяйством
Температура воздуха и кратность проветривания	СП 2.4.3648-20, график проветриваний	Постоянно	Заведующий хозяйством
Состояние отделки стен, полов в помещениях, коридорах, санузлах	План-график технического обслуживания	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания
Состояние осветительных приборов	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Заведующий хозяйством
Кратность и качество уборки помещений	СП 2.4.3648- 20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Еженедельно	Заведующий хозяйством
Состояние оборудования пищеблока, инвентаря, посуды	СП 2.4.3648- 20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежемесячно	Заведующий хозяйством
Содержание действующих веществ дезинфицирующи х средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления			
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья: – качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья; – условия доставки продукции транспортом;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия	Кладовщик, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья; – сроки и условия	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Кладовщик

хранения пищевой продукции;			
– время смены кипяченой воды;		Каждые три часа	Повар
– температура и влажность на складе;		Ежедневно	Кладовщик
– температура холодильного оборудования;			
Приготовление пищевой продукции: – соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждый технологический цикл	Повар
– поточность технологических процессов;			Повар
– температура готовности блюд;		Каждая партия	
Готовые блюда: – суточная проба;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно от каждой партии	Повар
– дата и время реализации готовых блюд		Каждая партия	Заведующий
Обработка посуды и инвентаря: – содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Медработник, заведующий хозяйством
– обработка инвентаря для сырой готовой продукции;			Кухонный рабочий, повар.
Контроль обеспечения условий образовательно-воспитательной деятельности			
Гигиеническая оценка соответствия мебели росто-возрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.3648-20	2 раза в год (сентябрь и май)	Зам. заведующего по ВМР
Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Зам. заведующего по ВМР
Соблюдение использования	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Старший воспитатель

электронных средств обучения			
Режим двигательной активности	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Медработник, старший воспитатель
Режим дня и формы реализации ООП и АООП	СП 2.4.3648-20	1 раз в неделю	Старший воспитатель
Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников			
Проведение и контроль эффективности закаливающих процедур	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Старший воспитатель
Контроль за утренним приемом детей	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Воспитатели, медработник
Вакцинация	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	Медработник
Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.2.3215-14	При поступлении в организацию, 1 раз в месяц	Медработник
Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине	Программа мероприятий	По необходимости	Медработник
Плановые осмотры	СП 2.4.3648-20	По графику	Медработник
Контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников			
Состояние работников (количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Медработник
Контроль охраны окружающей среды			
Санитарное состояние хозяйственной зоны: своевременная очистка контейнеров, хозяйственной площадки, вывоз ТКО	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ	2 раза в неделю	Дворник, заведующий хозяйством, специализированная организация
Дезинсекция	СанПиН	ежемесячно	Заведующий

	3.5.2.3472-17		хозяйством, специализированная организация
Дератизация	СП 3.5.3.3223-14	ежемесячно	Заведующий хозяйством, специалист по техническому обслуживанию, специализированная организация

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

Перечень форм учёта и отчётности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Кладовщик
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Кладовщик
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медработник
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Повар
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медработник
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заведующий хозяйством
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медработник
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Заведующий
Личные медицинские книжки работников		
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Журнал учета и протоколы лабораторных испытаний	По факту	Заведующий хозяйством

8. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.

<i>Аварийная ситуация</i>	<i>Мероприятия по предупреждению ситуации</i>	<i>Мероприятия по ликвидации возникшей аварийной ситуации</i>
Порыв водопровода	Осмотр водопроводных труб, замена ржавых труб. Покраска по необходимости.	Закрытие МБДОУ. Ремонт водопровода
Порыв трубы теплосетей	Осмотр тепловых труб, замена ржавых труб. Опрессовка. Покраска по необходимости.	Закрытие МБДОУ (отопительный сезон) Ремонт теплосетей
Инфекционные заболевания	1) Соблюдение санитарно-гигиенических требований. 2) Строгий контроль хранения продуктов питания. 3) Своевременное прохождение медосмотров. 4) Проведение дезинфекции, дезинсекции, дератизации. 5) Приобретение продуктов питания, имеющих сертификаты.	Карантин. Дезинфекционные мероприятия.
Отключение электричества	1) Своевременная замена электрических проводов в группах, коридорах ДОУ. 2) Замена сгоревших электролампочек.	Ремонт электропроводки
Порыв канализационной системы	1) Осмотр канализационных труб. 2) Своевременная замена ржавых труб.	Закрытие МБДОУ. Ремонт канализационных труб
Выход электрооборудования из строя	1) Своевременная замена устаревшего оборудования. 2) Постоянный контроль за электропроводкой.	Ремонт электрооборудования. При необходимости закрытие МБДОУ.

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

Перечень мероприятий по производственному контролю

№	Объект контроля	Кратность контроля и сроки исполнения	Ответственные
Санитарные требования к участку образовательного учреждения			

1	Санитарное состояние участка, пешеходных дорожек, подъездных путей, освещения территории, озеленение	• Ежедневный контроль санитарного состояния территории. • Дезинсекция, дератизация помещений. • Освещение территории, техническое обслуживание 1 раз в месяц. • Акарицидная обработка территории 1 раз в год (май—июнь)	Заведующий хозяйством
2	Санитарное состояние групповых участков, малых игровых форм, спортивной площадки с соответствующим спортивным оборудованием	• Ежедневный контроль санитарного состояния групповых участков. • Ремонт и замены малых форм, спортивного оборудования и сооружений (по мере их выхода из строя). • Приобретение и установка новых малых форм, спортивного оборудования и сооружений (по мере необходимости)	Заведующий хозяйством
3	Санитарное состояние хозяйственной зоны: очистка контейнеров, площадки, вывоз мусора	• Ежедневный контроль санитарного состояния хозяйственной площадки. • Вывоз твердых бытовых отходов 2 раза в неделю	Заведующий хозяйством
4	Замена песка в песочницах, на игровых площадках	• Частичная смена песка 1 раз в год (май), перед началом ЛОП.	Заведующий хозяйством
Санитарные требования к санитарно-техническому состоянию здания			
1	Состояние кровли, фасада здания, отмостков, цоколя	Ежедневный контроль. При необходимости — заявка на ремонтные работы в течение 7 дней	Заведующий хозяйством
2	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
3	Соблюдение теплового режима в учреждении.	• Ежемесячный контроль функционирования системы теплоснабжения; при неисправности — устранение в течение суток. • Промывка отопительной системы (июнь - август) • Проведение ревизии системы теплоснабжения перед началом учебного года (август) с составлением акта	Заведующий хозяйством
4	Соблюдение воздушного режима в учреждении.	• Ежемесячный контроль функционирования системы вентиляции: приточно-вытяжная вентиляция пищеблока, прачечной, вытяжные вентиляционные шахты при неисправности — устранение в течение суток.	Заведующий хозяйством
5	Микроклимат, температура и относительная влажность воздуха в помещениях	• Ежедневный контроль: — соблюдение графика проветривания помещений; — температурного режима в помещениях согласно СанПиН. • Исследование микроклимата групповых и	Заведующий хозяйством

		других помещений 1 раз в год	
6	Состояние систем водоснабжения, канализации, сантехприборов. работа	• Ежемесячный контроль функционирования системы водоснабжения, канализации, 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 (август) с составлением акта	Заведующий хозяйством
Состояние помещений и оборудования прачечной			
1	Санитарное состояние прачечной	• Ежедневный визуальный контроль санитарного состояния прачечной	Заведующий хозяйством
2	Состояние технологического оборудования прачечной, техническая исправность оборудования	• Контроль состояния и функционирования технологического оборудования прачечной 1 раза в месяц при неисправности технологического оборудования — устранение в течение суток	Заведующий хозяйством
3	Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря	• Ежедневный визуальный контроль наличия маркировки разделочного и уборочного инвентаря • Обновление маркировки не реже 1 раза в месяц; при повреждении маркировки — немедленное обновление	Заведующий хозяйством
Состояние оборудования медицинского кабинета			
1	Оборудование процедурного кабинета	• Ежедневный визуальный контроль санитарного состояния процедурного кабинета; ежедневная уборка, кварцевание.	Медсестра
2	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	• Ежедневный визуальный контроль температурного режима внутри холодильников для медикаментов	Медсестра
3	Медикаментозные средства	• Ежемесячный контроль за сроком годности медикаментозных препаратов, шприцев. • Проверка и пополнение медицинских аптечек (1 раз в месяц)	Медсестра
Санитарные требования к организации режима дня и ОД			
1	Режим дня и организация жизнедеятельности воспитанников	• Утверждение режима дня и расписание детских активностей согласно ООП и АОП. (2 раза в год — перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода) • Ежедневный контроль соблюдения режима дня и организацией жизнедеятельности воспитанников	Заместитель заведующего по ВМР

2	Требование к организации физического воспитания	• Утверждение расписания физкультурно-оздоровительных мероприятий (2 раза в год — перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода). • Ежедневный медико-педагогический контроль создания педагогами условий для двигательной активности воспитанников	Заместитель заведующего по ВМР
3	Режим работы с ЭСО, компьютерной техникой	• Ежедневный контроль за соблюдением СанПиН при работе с ЭСО.	Заместитель заведующего по ВМР
4	Организация мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей	• Утверждение плана мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей согласно требованиям СанПиН (2 раза в год — перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода). • Ежедневный медико-педагогический контроль за организацией и проведением мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей	Заместитель заведующего по ВМР, медсестра
5	Прием детей в дошкольное образовательное учреждение	• Комплектование групп согласно требованиям СанПиН. • Прием детей в ДОУ осуществляется на основании путевки и медицинской карты.	Заведующий
Санитарные требования к медицинскому обслуживанию дошкольного образовательного учреждения			
1	Наличие графиков работы медицинских кабинетов	• Графики работы медицинского персонала и медицинского кабинета утверждаются в начале учебного года	Заведующий
2	Согласование графиков медицинских осмотров воспитанников	• Углубленный медицинский осмотр воспитанников (1 раз в год)	Медсестра
3	Контроль за прохождением обязательных профилактических осмотров всеми сотрудниками	• Профилактический осмотр сотрудников (1 раз в год)	Заведующий
4	Организация курсовой подготовки и переподготовки по программе гигиенического обучения медицинскими работниками, с пометкой о сдаче личной медицинской книжки	• Курсовая подготовка и переподготовка сотрудников (1 раз в год)	Заместитель заведующего по ВМР
Санитарные требования к организации питания воспитанников			
1	Профилактика дефицита йода	• Контроль за ежедневным использованием в пище йодированной поваренной соли	повар
2	Витаминация готовых блюд	• Контроль за ежедневной витаминизацией пищи: — проведение витаминизации третьих блюд (вложение витамина С);	повар

3	Бракераж сырых скоропортящихся продуктов	• Ежедневный контроль за сырыми скоропортящимися продуктами (по документации и органолептический) с заполнением журнала	Кладовщик
4	Бракераж готовой продукции	• Ежедневный контроль за качеством готовой продукции (внешний вид, консистенция, вкусовые качества и др.) с заполнением бракеражного журнала	Заведующий Повар
5	Отбор и хранение суточной пробы	• Ежедневно	Повар
6	Наличие сертификатов соответствия, качественных удостоверений и ветеринарных свидетельств на поступающие продукты питания	• На каждую партию товара	Кладовщик
7	Контроль за состоянием здоровья сотрудников пищеблока	• Ежедневно с заполнением журналов: — состояния здоровья сотрудников пищеблока; — осмотра на гнойничковые заболевания	Медсестра
ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЕ СЫРЬЕ И ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ			
Исследование по санитарно-химическим и микробиологическим показателям			
1	Овощи	• Исследование на иерсинеоз (2 раза в год)	Заведующий хозяйством
ГОТОВЫЕ БЛЮДА			
Исследование по санитарно-химическим и микробиологическим показателям (СанПиН 2.3.2.1078-01)			
1	Качество термообработки кулинарных изделий	• Исследование по санитарно-химическим и микробиологическим показателям (2 раза в год)	Заведующий хозяйством
2	Готовые блюда на калорийность и полноту вложения	• То же самое (1 раз в год)	Заведующий хозяйством
3	Напитки	♦ То же самое (2 раза в год)	Заведующий хозяйством
Санитарно-эпидемиологический режим в пищеблоке			
1	Исследование на яйца гельминтов	• Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (2 раза в год)	Заведующий хозяйством
2	Исследование на наличие кишечной палочки (БГКП-15)	• Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (2 раза в год)	Заведующий хозяйством
3	Исследования на стафилококк	• Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (2 раза в год)	Заведующий хозяйством
4	Исследования на патогенную флору	• Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (2 раза в год)	Заведующий хозяйством
Санитарное состояние и содержание образовательного учреждения			

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

Перечень возможных аварийных ситуаций

Для регистрации аварийных ситуаций в ДООУ ведется «Журнал аварийных ситуаций». Ответственный за ведение журнала - Заведующий хозяйством.

Для регистрации мероприятий производственного контроля ведется «Контрольный лист выполнения программы производственного контроля», который заполняют все ответственные лица.

Возможная аварийная ситуация	Дата	Принятые меры, кого информировали	Дата устранения аварийной ситуации
Отсутствие горячей воды			
Отсутствие холодной воды			
Отключение отопления			
Засорение канализации			
Отключение электроэнергии, реконструкция, ремонт помещений и др.			

Мероприятия, необходимые для осуществления эффективного контроля соблюдения санитарных правил и гигиенических нормативов

№ п/п	Договор	№, дата заключения	Организация	Ответственный
1	2	3	4	5
1	На вывоз и утилизацию твердых бытовых отходов			Заведующий хозяйством
2	На оказание услуг по абонентному обслуживанию по дезинсекции и дератизации			Заведующий хозяйством
3	На техническое обслуживание, текущий и планово- предупредительный ремонт санитарно-технических приборов, инженерных коммуникаций. Гидропневматическая промывка систем отопления			Заведующий хозяйством
4	На техническое обслуживание и текущий ремонт внутренних электрических сетей и наружного освещения			Заведующий хозяйством
5	Сервисного обслуживания по заявкам			Заведующий хозяйством