

Утверждаю
Заведующий МДОУ
«Детский сад «Медвежонок»
Королюкова Д.О.
Приказ № 12 - ОД от 22.05.2023 г.



ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных норм и проведением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в
Муниципальном дошкольном образовательном учреждении
детский сад «Медвежонок»
(МДОУ детский сад «Медвежонок»)

с. Ильинское
2023 г.

Пояснительная записка

Наименование юридического лица	Муниципальное дошкольное образовательное учреждение детский сад «Медвежонок»
Ф.И.О. руководителя	Заведующий Королькова Дарья Олеговна
Юридический адрес	249062, Калужская область, Малоярославецкий район, с. Ильинское, мкр им. 50-Летия Ссср, д. 19
Фактический адрес	249062, Калужская область, Малоярославецкий район, с. Ильинское, мкр им. 50-Летия Ссср, д. 19
Количество работников	22
Количество обучающихся	51
Свидетельство о государственной регистрации	40ЕР149275 от 10.11.2003 г.
ОГРН	10240000693640
ИНН	4011009482
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	40ЛЮ1.№0000973 от 25.12.2014 г.

1. Программа производственного контроля – это документ, включающий в себя перечень мероприятий, направленных на соблюдение в организации санитарного законодательства и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, сроки их исполнения во исполнение статьи 11 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", санитарно-эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20, СП 1.1.1058 – 01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий» с «Изменениями и дополнениями № 1 (СП 1.1.2193 – 07).

2. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности ДОУ, ввода в эксплуатацию новых помещений, реконструкции старых или других существенных изменениях деятельности ДОУ.

3. Виды деятельности, которые осуществляет организация: дошкольное образование.

4. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания 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 Российской Федерации»;
 - Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
 - СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
 - СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
 - 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 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 025/2012 «О безопасности мебели»;
 - ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
 - ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;
 - Приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава 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 частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня

медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;

5. Методические рекомендации:

- МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»;
- МР 2.4.0242-21 "Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"

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

ФИО	Должность	Раздел работы по осуществлению производственного контроля
Королькова Дарья Олеговна	Заведующий	<p>Общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью. - Организация профессиональной подготовки и аттестации должностных лиц и работников - Организация плановых медицинских осмотров работников - Разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений.</p>
Иванова Елена Владимировна	Медицинская сестра	<ul style="list-style-type: none"> - Контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров, наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек. - Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля: <ul style="list-style-type: none"> — журнал бракеража готовой продукции; — гигиенический журнал осмотра сотрудников ; — накопительная ведомость; - Контроль организации питания. - Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников - Визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением требований СанПиН, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений.

<p>Емельянова Людмила Ильинична</p>	<p>Заведующий хозяйством</p>	<p>Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории</p> <ul style="list-style-type: none"> - Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, - Организация лабораторно – инструментальных исследований. - Ведение учетной документации (журнал бракеража скоропортящихся продуктов, журнал аварийных ситуаций, журнал учета температуры и влажности складских помещений и др.) -Контроль за состоянием: <ul style="list-style-type: none"> - освещенности - систем теплоснабжения - систем водоснабжения - систем канализации -Разработка мер по устранению выявленных нарушений
<p>Кашталёва Наталья Петровна</p>	<p>Старший воспитатель</p>	<p>Контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми.</p> <p>Контроль за:</p> <ul style="list-style-type: none"> - режимом дня и НОД -санитарное состояние - уголками и зонами природы - состоянием игрушек, оборудования и методических пособий в группах - состоянием оборудования музыкального (спортивного) зала - требованием к организации физического воспитания - организации мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей. - Исполнение мер по устранению выявленных нарушений.

7. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний

№	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
1	Микроклимат	Температура воздуха	2 раза в год – в холодный и теплый периоды	Помещения для детей (по 1 точке) и рабочие места (по 2 точки)	СП 2.2.3670-20, СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.3.6.0233-21, МР 2.4.0242-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Скорость движения воздуха				
		Относительная влажность воздуха				
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год	Помещения для детей (по 1 точке) и рабочие места (по 2 точки)	СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.3.6.0233-21, МР 2.4.0242-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
4	Песок	Паразитологические исследования (жизнеспособные яйца гельминтов, цисты патогенных простейших, ооцисты криптоспоридий), микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз в квартал	Детские песочницы (2-4 пробы по 200 грамм каждая)	СанПиН 3.3686-21, СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
3	Шум	Уровни звука, звукового давления	1 раз в год и внешне – после реконструируемых систем вентиляции, ремонта шумного оборудования	Производственные помещения пищеблока, в которых есть оборудование, являющееся	СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.3.6.0233-21, МР 2.4.0242-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

				источником шума (по 2 точки)				
		1 раз в 2 года		Помещение для занятий				
4	Воздушная среда помещений	Содержание вредных веществ (фенол, формальдегид, бензол и т.д.)	1 раз в год	Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба)	СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.3.6.0233-21, МР 2.4.0242-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля		
			После ремонтных работ, установки новой мебели	Помещения для занятий, музыкальный (спортивный) зал (1 проба)				
5	Контроль санитарного фона	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	1 раз в год	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала (10 смывов)	СанПиН 3.3686-21, МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля		
		Паразитологические исследования		По 10 смывов: – в игровых уголках: с игрушек, мебели, ковров и дорожек; – спальнях: постельное белье, с пола, батарей, подоконников,				

			<p>штор; – туалетных комнат; ручки дверей, кранов, наружные поверхности горшков, стульчаков По 20 смывов: – в лицевом блоке: с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; – в местах приема пищи: с посуды, клеенок, скатертей, столов</p>			
6	<p>Питьевая вода</p>	<p>Исследования по химическим и микробиологическим показателям</p>	<p>По химическим показателям - 1 раз в год, микробиологическим - 2 раза в год</p>	<p>Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем,</p>	<p>СанПиН 1.2.3685-21</p>	<p>Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля</p>
<p>Микробиологические исследования смывов на наличие иерсиниозов</p>		<p>Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5-10 смывов)</p>				

7	Пищевая продукция	Микробиологические исследования проб готовых блюд	1 раз в квартал	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2-3 блюда исследуемого приема пищи)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ГР ТС 021/2011	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Суточный рацион питания (1 проба)		
		Контроль проводимой витаминизации блюд	2 раза в год	Третьи блюда (1 проба)		

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

№	Должность	Количество человек	Кратность	
			Периодический и внеочередной медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Воспитатели, в ст.воспитатель т.ч.	7	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Муз. руководитель	1	1 раз в год	1 раз в год
4	Помощники воспитателя	3	1 раз в год	1 раз в год

5	Заведующий хозяйством	1	1 раз в год	1 раз в год
6	Уборщик служебных помещений	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Машинист по стирке и ремонту спецодежды	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	Повар	2	1 раз в год	1 раз в год
9	Кухонный рабочий	1	1 раз в год	1 раз в год
10	Сторож	2	-	-
11	Дворник	1	-	-
12	Делопроизводитель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
13	Рабочий по ремонту и обслуживанию здания	1	1 раз в год	1 раз в 2 года

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

Работа:

№ п/п	Показатель	Профессия	Документ
1	Тепловое излучение	Повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 25. 03. 2020 г.

Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	40Л01№0000973 от 25.12.2014 г.

10. Перечень мероприятий по производственному контролю

№	контроль	Наименование мероприятий	периодичность	ответственный
1	<p>Санитарные требования к территории ДОУ (групповых участков, малых игровых форм, спортивной площадки с соответствующим спортивным оборудованием)</p>	<p>Проверка исправности игрового оборудования на участке, теневого навеса</p> <p>Проведение санитарной чистки зеленых насаждений</p> <p>Проверка оборудования на участке д/с по охране здоровья и жизни детей</p> <p>Проверка уборки участка, пешеходных дорожек, подъездных путей, освещения территории, озеленение</p> <p>Контроль за санитарным состоянием групповых участков.</p> <p>Ремонт и замены малых форм, спортивного оборудования и сооружений</p>	<p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно 1 раз в квартал</p> <p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно</p>	<p>Заведующий хозяйством</p>
2	<p>Санитарные требования к санитарно-техническому состоянию здания</p>	<p>Приобретение и установка новых малых форм, спортивного оборудования и сооружений</p> <p>Вывоз ТКО и пищевых отходов</p>	<p>по мере их выхода из строя</p> <p>по мере необходимости</p> <p>Согласно графику вывоза ТКО по договору с региональным оператором</p>	<p>помощники воспитателя</p> <p>рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту здания</p> <p>заведующий</p> <p>Региональный оператор по обращению с ТКО, Заведующий хозяйством</p>
	<p>Микроклимат, температура и относительная влажность воздуха в помещениях: — соблюдение графика проветривания помещений; — температурного режима в помещениях согласно СанПиН</p> <p>Проверка обеспечения свободного доступа к технологическому оборудованию</p> <p>Питьевая вода: - визуальный контроль за качеством воды для питьевого режима, за стаканами для питьевого режима</p>	<p>Ежедневно</p> <p>1 раз в квартал</p>	<p>Ежедневно</p> <p>1 раз в квартал</p>	<p>медицинская сестра</p>

<p>- исследование питьевой воды из источника централизованного водоснабжения по микробиологическим и санитарно-химическим показателям (внепланово — после ремонта систем водоснабжения)</p>	<p>Ежегодно</p>	<p>заведующий хозяйством</p>
<p>Соблюдение теплового режима в учреждении: - контроль функционирования системы теплоснабжения при неисправности ; - промывка отопительной системы - проведение ревизии системы теплоснабжения перед началом учебного года с составлением акта</p>	<p>устранение в течение суток июнь – июль август</p>	
<p>Соблюдение воздушного режима в учреждении. Система вентиляции - контроль функционирования системы вентиляции - Очистка вытяжных вентиляционных шахт</p>	<p>Ежемесячно не реже 1 раза в год</p>	
<p>Состояние систем: -функционирование системы водоснабжения, канализации, работы сантехприборов; - промывка системы водоснабжения; - проведение ревизии системы водоснабжения, канализации перед началом учебного года с составлением акта</p>	<p>1 раз в месяц, при необходимости – заявка на ремонтные работы в течении дня август</p>	
<p>Состояние кровли, фасада, цоколя</p>	<p>1 раз в неделю, при необходимости – заявка на ремонтные работы в теч. 7 дней</p>	
<p>Внутренняя отделка помещений: в период проведения капитального и текущего ремонта в качестве внутренней отделки применяются сертифицированные материалы</p>	<p>После проведения ремонта</p>	
<p>Естественное и искусственное освещение: - контроль за уровнем освещенности помещений; - техническое обслуживание электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп - чистка оконных стекол , осветительной арматуры, светильников -замеры уровня искусственной и естественной освещенности в групповых и других помещениях</p>	<p>Ежедневно Два раза в месяц не реже 2-х раз в год 1 раз в год</p>	<p>заведующий хозяйством</p>

<p>Состояние оборудования помещений для работы с детьми</p>	<p>Детская мебель: - проверка оборудования по соответствию росту и возрасту детей, - проверка маркировки шкафов, стульев, столов по возрастам - расстановка мебели должна соответствовать нормам СанПиН</p>	<p>2 раза в год после проведения антропометрических обследований</p>	
	<p>Уголки и зоны природы: запрещается держать ядовитые растения, а также растения, имеющие колючки</p>	<p>постоянно</p>	<p>заведующий, старший воспитатель, медсестра, заведующий хозяйством</p>
	<p>Санитарное состояние ковровых изделий: - визуальный контроль за состоянием ковровых изделий, - обработка ковров (сухая чистка, стирка с использованием специальных моющих средств) в теплое время года</p>	<p>1 раз в год перед началом учебного года</p>	
	<p>Проверка закрепления оборудования</p>	<p>Ежедневно</p>	
	<p>Санитарное состояние игрушек, их обработка: - контроль за состоянием игрушек, игрового оборудования. - контроль за обработкой игрушек согласно требованиям СанПиН - исключить из детского пользования игрушки, имеющие различные повреждения</p>	<p>1 раз в квартал</p>	
	<p>Постельное белье, салфетки, полотенца: - визуальный контроль за состоянием постельного белья, салфеток, полотенец; по мере загрязнения — подлежат немедленной замене. - замена постельного белья по графику. - замена полотенец, салфеток</p>	<p>Ежедневно 1 раз в неделю 1 раз в неделю</p>	
<p>4</p>	<p>Состояние оборудования помещений и оборудования пищеблока: - визуальный контроль за соблюдением требований охраны труда на пищеблоке; - контроль за функционированием системы вентиляции</p>	<p>Ежедневно 1 раз в год</p>	<p>заведующий хозяйством</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - техническое обслуживание системы водоснабжения, канализации, сантехприборов, электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп. - исследование уровня шума, освещенности, влажности на пищеблоке 	1 раз в год	заведующий хозяйством, медсестра
<p>Санитарное состояние пищеблока:</p> <ul style="list-style-type: none"> - визуальный контроль за санитарным состоянием пищеблока. - исследование на наличие кишечной палочки, других инфекционных возбудителей (смывы) по эпидемиологическим показаниям (1 раз в год) 	<ul style="list-style-type: none"> Контроль за состоянием и функционированием технологического и холодильного оборудования на пищеблоке, техническая исправность оборудования Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря: <ul style="list-style-type: none"> - визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки разделочного и уборочного инвентаря. - обновление маркировки - при повреждении маркировки — немедленное обновление Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер Качество термообработки кулинарных изделий-органолептическая оценка готовых блюд Исследование на яйца гельминтов - смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды Исследование на наличие кишечной палочки - смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды Исследования на стафилококк- смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды Исследования на патогенную флору- смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды 	<p>ежедневно</p> <p>1 раз в год</p> <p>ежедневно</p> <p>ежедневно</p> <p>не реже 1 раза в месяц</p> <p>ежедневно</p>	
5	Санитарно-эпидемиологический режим в пищеблоке	по эпидситуации	медсестра
6	Состояние помещений и оборудования прачечной	ежедневно	заведующий хозяйством, медсестра
7	Состояние оборудования кабинета медсестры	2 раза в месяц.	ежедневно
	<ul style="list-style-type: none"> - визуальный контроль за санитарным состоянием; - уборка, кварцевание. - исследование материала на стерильность (инструментарий, ватно-марлевый, изделия из резины) 	1 раз в месяц	

		ежемесячно 1 раз в месяц Ежедневно постоянно Ежемесячно Ежедневно 1 раз в неделю постоянно	медсестра
8	<p>Санитарное состояние и содержание образовательного учреждения</p>	<p>- контроль за сроком годности медикаментозных препаратов, шприцев. - проверка и пополнение медицинских аптечек Проверка уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств Режим ежедневных уборок помещений Проверка проведения генеральной уборки Проверка мытья игрушек Проверка смены постельного белья и полотенец. Маркировки постельного белья, полотенец Медицинский осмотр сотрудников. К работе в дошкольном образовательном учреждении допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр, который заносится в медицинскую книжку. Медицинские книжки сотрудников хранятся в медицинском кабинете Гигиеническое обучение сотрудников. Организация курсовой подготовки и переподготовки по программе гигиенического обучения медицинскими работниками, с пометкой о сдаче личной медицинской книжки</p>	<p>медсестра, заведующий</p>
9	<p>Санитарные требования к организации питания воспитанников</p>	<p>Наличие согласованного примерного 10 дневного меню Профилактика дефицита йода, Контроль за использованием в пище йодированной поваренной соли Ведение и анализ накопительной ведомости Проверка выполнения режима организации питания Проверка витаминизации блюд Отбор и хранение суточной пробы Проверка поступающих продуктов (наличие сертификатов соответствия, качества удостоверений и ветеринарных свидетельств на пл) Ведение и анализ накопительной ведомости</p>	<p>Один раз в полугодие перед началом сезона ежедневно ежедневно ежедневно ежедневно ежедневно ежедневно На каждую партию товара ежедневно</p> <p>медсестра, заведующий хозяйством</p>

	<p>Проверка хранения, реализации особо скоропортящихся продуктов (подокументации и органолептический) с заполнением журнала</p> <p>Контроль за качеством готовой продукции (внешний вид, консистенция, вкусовые качества и др.) с заполнением бракеражного журнала</p> <p>Контроль за состоянием здоровья сотрудников пищеблока с заполнением журнала</p> <p>Проверка хранения овощей и температурного режима в холодильных камерах с</p>	<p>ежедневно</p> <p>ежедневно</p> <p>ежедневно</p> <p>ежедневно</p>	
10.	<p>Санитарные требования к организации режима дня и учебных занятий</p> <p>Посещаемость в группе:</p> <p>Ежедневное ведение табеля посещаемости</p> <p>Режим дня и расписание занятий:</p> <p>- утверждение режима дня и расписания занятий согласно требованиям СанПиН</p> <p>- контроль за соблюдением режима дня и расписания занятий.</p>	<p>ежедневно</p> <p>2 раза в год (перед началом учебного года и летнего оздоровит.периода) ежедневно</p>	<p>медсестра, воспитатель</p> <p>заведующий, старший воспитатель</p>
11	<p>Требования к организации физического воспитания</p> <p>Медико-педагогический контроль за проведением физкультурных занятий и утренней гимнастики</p> <p>Мероприятия по закаливанию детей:</p> <p>- утверждение плана мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей согласно требованиям СанПиН;</p> <p>- медико – педагогический контроль за организацией и проведением мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей</p>	<p>2 раза в год (нач.учеб.года и летний период)</p> <p>ежедневно</p> <p>2 раза в год (нач.учеб.года и летний период)</p>	<p>заведующий, старший воспитатель, медсестра</p>
12	<p>Требования к организации приема детей в ДОУ</p> <p>- Комплектование групп согласно правилам приема в ДОУ;</p> <p>- Прием детей в ДОУ осуществляется на основании заявления и медицинской карты</p> <p>- Проверка утреннего приема детей</p>	<p>1 раз в месяц</p>	<p>заведующий</p>
13	<p>Прохождение проф.осмотров</p> <p>Проверка личной гигиены сотрудников</p> <p>Проверка персонала пищеблока на кожные заболевания</p> <p>Проверка прохождения медосмотров</p>	<p>1 раз в неделю</p> <p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно</p> <p>1 раз в год</p>	<p>заведующий, медсестра</p>

14	Объекты лабораторных исследований	<p>Организация курсовой подготовки и переподготовки по программе гигиенического обучения, с пометкой о сдаче в личной мед.книжке</p> <p>Контроль санитарного фона:</p> <ul style="list-style-type: none"> - смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП) - смывы на иерсинии <p>Качество питьевой воды:</p> <ul style="list-style-type: none"> - микробиологические <p>Санитарно-бактериологическое исследование пищевой продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> - микробиологические исследования готовых блюд; - калорийность, выход блюд и соответствие состава рецептуре; - витаминизация блюд 	<p>1 раз в год</p> <p>1 раз в год 2 раза в год – перед и через 2–3 недели после доставки овощей</p> <p>1 раз в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения</p> <p>2 раза в год 1 раза в год 2 раза в год</p>
----	--	--	--

11. Перечень мероприятий, проведение которых необходимо для контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-гигиенических (профилактических мероприятий)

№	Наименование мероприятия	Периодичность
1	Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования.	постоянно
2	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок.	постоянно
3	Выявление сотрудников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов, направление их на лечение и санацию.	постоянно
4	Проверка качества поступающих для реализации продукции- документальная и органолептическая, а так же условий и правильности её хранения и использования.	постоянно
5	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, соблюдение правил личной гигиены.	постоянно
6	Проверка качества и своевременности проведения дератизации и дезинсекции: отсутствие грызунов; отсутствие членистоногих, имеющих санитарно-эпидемиологическое значение	постоянно

12. 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>Возникновение аварийных ситуаций, представляющих угрозу для здоровья детей:</p> <ul style="list-style-type: none"> - аварии на системах водоснабжения, канализации, отопления; - отключение без предупреждения подачи воды, электроснабжения, отопления; - разлив ртуть в помещениях, на территории; - подача некачественной по органолептическим показателям воды; - поступление в ДОО недоброкачественных пищевых продуктов; - неисправность канализационной, отопительной систем, водоснабжения, энергоснабжения; - неисправность (выход из строя) технологического оборудования без которого невозможно осуществлять работу детского учреждения; - возникновение случаев инфекционных заболеваний и пищевых отравлений в массовом порядке. 	<p>Заведующий, заведующий хозяйством</p>	<p>В день, час возникновения ситуаций</p>

В случае возникновения аварийных ситуаций Учреждение приостанавливает свою деятельность с информированием Малоярославецкого Отдела образования, а также соответствующие службы.

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

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	медсестра

График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза в три часа	медсестра
Бракеражный журнал готовой продукции	Каждая партия	заведующий хозяйством
Журнал бракеража скоропортящейся продукции		медсестра
Инструкции по применению дезинфицирующих средств и антисептиков		
Паспорта на бактерицидные облучатели		
Годовой план прививок		
Отчёты о сделанных прививках		
Медицинские карты детей		
Журнал профилактического осмотра на педикулёз, чесотку		
Личные медицинские книжки сотрудников		
Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний	По факту	заведующий хозяйством, медсестра