

Утверждаю:
Заведующий
МБДОУ «Детский сад № 2»
Л.Г.Долгополова
«___» _____ 2021 г.

ПРОГРАММА

**производственного контроля за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении Муниципального образования город Ирбит «Детский сад компенсирующего вида № 2»**

Сведения о юридическом лице:

Наименование: муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Муниципального образования город Ирбит «Детский сад компенсирующего вида № 2» (сокращенное: МБДОУ «Детский сад № 2»).

Адрес учреждения: 623856 г. Ирбит Свердловской обл., ул. Елизарьевых, д. № 33-а

Телефон – (34355) 6 – 64 – 13, адрес электронной почты – irbitsad2@mail.ru

ИНН – 6611004916

КПП – 661101001

ОКВЭД – 85.11 (дошкольное образование предшествующее общему образованию)

ОГРН – 1026600881053

Заведующий – Долгополова Людмила Геннадьевна

Заведующий хозяйством – Глызина Ирина Владимировна

Медицинский работник – Деринг Ольга Валентиновна

Численность работающих:

Всего – 39 человек, в т.ч.:

Совместители – 2 человека;

Женщины – 32 человека;

Мужчины – 7 человек;

Трудоспособных – 33 человека.

Численность воспитанников: 70, в т.ч.:

Дети-инвалиды – 4 человека.

Ответственный за осуществление производственного контроля – заведующий МБДОУ «Детский сад № 2» Долгополова Людмила Геннадьевна.

Пояснительная записка

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее по тексту — Программа) дошкольного образовательного учреждения (далее по тексту — ДОУ) разработана на основании 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.

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

Перечень имеющейся документации по производственному контролю в соответствии с осуществляемой деятельностью

Федеральные законы

ФЗ РФ № 52-ФЗ от 30.03.99 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
ФЗ РФ № 294-ФЗ от 26.12.2008 «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»
ФЗ РФ № 2300-1 «О защите прав потребителей»
ФЗ РФ № 273-ФЗ от 29 декабря 2012 года "Об образовании в Российской Федерации"
ФЗ РФ № 157-ФЗ от 17.09.98 «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний».
ФЗ РФ № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности / пищевых продуктов»;
ФЗ РФ №88-ФЗ от 12.06.2008г. «Технический регламент на молоко и молочную продукцию»
ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции.

Санитарные правила и нормы

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»,
СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».
СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ».
СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность»
СанПиН 3.1.7.2615-10 "Профилактика иерсиниоза"
СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
СП 3.1.2825-10 «Профилактика вирусного гепатита А».
СП 3.1-3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных заболеваний».
СП 3.3.2.1248-03 Условия транспортирования и хранения иммунобиологических препаратов
СП 3.5.1378-03 Санитарно-эпидемиологические требования к организации осуществлению дезинфекционной деятельности
СанПиН 3.5.2.1376-03 Санитарно-эпидемиологические требования к организации, проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих
СП 3.3.2342-08 Обеспечение безопасности иммунизации
СП 3.5.3.3223-14 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий
СП 3.1 098-96 «Клещевой энцефалит».

СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций».

СП 3.1.2.1108-02 «Профилактика дифтерии».

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

СП 3.2.3110-13 «Профилактика энтеробиоза»

СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных инфекций»

СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза»

СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19).

Приказы

◆ Приказ Минсоцразвития РФ от 12.04.2011 № 302-н Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ при выполнении которых проводится обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядок проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда.

◆ Приказ от 31 января 2011 г. N 51н «О национальном календаре профилактических прививок и календаре профилактических прививок по эпидемическим показаниям».

- МБДОУ «Детский сад № 2» оказывает следующие услуги:

- образовательная деятельность по программам дошкольного образования;
- коррекционная деятельность по адаптированным программам;
- присмотр и уход;
- постоянный медицинский осмотр;
- услуги общественного питания.

- Потенциальную опасность представляют факторы среды образовательного учреждения, способствующие возникновению острых заболеваний и формирующие хроническую заболеваемость: микроклимат, освещенность, использование мебели и оборудования в соответствии с ростом и состоянием здоровья детей, воздействие электромагнитных и электростатических полей. Качество воды, организация питания детей, услуги и продукты пищеблока образовательного учреждения, медицинские манипуляции.

- Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация работников, в соответствии с приказом МЗ РФ № 229 от 29.06.2002 г., проводится при приеме на работу по очной форме в соответствии с пофамильным списком лиц подлежащих обучению в текущем году. График гигиенического обучения сотрудников направляется в филиал ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» на согласование до 1 февраля текущего года. Профессиональная гигиеническая подготовка работников при приеме на работу проводится в филиале ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» в соответствии с приказом МЗ РФ № 229 от 14.06.2002 г.

- График прохождения периодических медицинских осмотров сотрудников ежегодно корректируется и согласовывается с ЛПУ. Предварительные (перед приемом на работу) медицинские осмотры проводятся по месту жительства в ЛПУ, имеющих лицензию на право проведения медицинских осмотров и лабораторных исследований, с выдачей заключения. Профилактические медицинские осмотры проходят по договору МБДОУ «Детский сад № 2» с ЛПУ. Перечень специалистов и лабораторных исследований при прохождении медицинских осмотров работниками определяется в соответствии с приказом МЗ РФ № 90 от 14.03.96 г.

Производственный контроль

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

ФИО	Занимаемая должность	Раздел работы по осуществлению производственного контроля
1	2	3
Долгополова Л.Г.	заведующий	<ul style="list-style-type: none"> • Общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью
Деринг О.В.	мед. работник	<ul style="list-style-type: none"> • Организация лабораторных исследований. • Организация медицинских осмотров работников. • Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек. • Контроль за ведением учета и отчетности с осуществлением производственного контроля: <ul style="list-style-type: none"> — журнал бракеража скоропортящихся продуктов; — журнал бракеража готовой продукции; — журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания; — журнал учета параметров микроклимата в учреждении; — личные медицинские книжки сотрудников учреждения; — накопительная ведомость. • Визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением требований СанПиНа, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений

Деринг О.В.	мед. работник	<ul style="list-style-type: none"> • Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля: <ul style="list-style-type: none"> — журнал регистрации калорийности пищи; — перспективное меню; — журнал регистрации учета мясопродуктов; — журнал регистрации по контролю за качеством молочных продуктов
Глызина И.В.	заведующий хозяйством	<ul style="list-style-type: none"> • Ведение журнала аварийных ситуаций Информация заинтересованных ведомств об аварийных ситуациях в учреждении • Контроль за состоянием: <ul style="list-style-type: none"> - освещенности - систем теплоснабжения - систем водоснабжения - систем канализации

Перечень мероприятий по производственному контролю

№	Объект контроля	Кратность контроля и сроки исполнения	Ответственные лица
1	2	3	4
Санитарные требования к участку образовательного учреждения			
1	Санитарное состояние участка, пешеходных дорожек, подъездных путей, освещения территории, озеленение	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за санитарным состоянием территории. • Дезинсекция, дератизация помещений. 	заведующий хозяйством
2	Санитарное состояние групповых участков, малых игровых форм, спортивной площадки с соответствующим спортивным оборудованием	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за санитарным состоянием 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	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за санитарным состоянием хозяйственной площадки. • Вывоз твердых бытовых отходов 	заведующий хозяйством

4	Замена песка в песочницах, на игровых площадках	<ul style="list-style-type: none"> • Полная смена песка в песочницах, на игровых площадках (1 раз в год весной) 	заведующий хозяйством
5	Исследования песка в теплое время года на степень биологического загрязнения (микробиологические показатели, на наличие яиц гельминтов)	<ul style="list-style-type: none"> • Ежемесячно в теплое время года (май — сентябрь) 	мед. работник
Санитарные требования к санитарно-техническому состоянию здания			
1	Наполняемость групп	<ul style="list-style-type: none"> • Согласно СП 2.4.3648-20 ежедневная наполняемость: <ul style="list-style-type: none"> • — в дошкольных группах — не более 15 чел. 	заведующий
2	Состояние подвальных и цокольных помещений детского сада	<ul style="list-style-type: none"> • Ежемесячный контроль: <ul style="list-style-type: none"> — функционирования системы теплоснабжения; — функционирование систем водоснабжения, канализации; 	заведующий хозяйством
3	Состояние кровли, фасада здания, отмостки, цоколя	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль. При необходимости — заявка на ремонтные работы в течение 7 дней 	заведующий хозяйством
4	Внутренняя отделка помещений	<ul style="list-style-type: none"> • В период проведения капитального и текущего ремонта в качестве внутренней отделки применяются только материалы, имеющие гигиенический сертификат для использования в детских учреждениях 	заведующий хозяйством
5	Соблюдение теплового режима в учреждении	<ul style="list-style-type: none"> • Ежемесячный контроль функционирования системы теплоснабжения при неисправности — устранение в течение суток. • Промывка отопительной системы (июнь—июль). • Проведение ревизии системы теплоснабжения перед началом учебного года (август) с составлением акта 	заведующий хозяйством
6	Соблюдение воздушного режима в учреждении. Система вентиляции	<ul style="list-style-type: none"> • Ежемесячный контроль функционирования системы вентиляции: приточно-вытяжная вентиляция пищеблока, прачечной, вытяжные вентиляционные шахты • Очистка вытяжных вентиляционных шахт проводится не реже 2 раз в год. • Проведение ревизии системы вентиляции перед началом учебного года (август) с составлением акта 	заведующий хозяйством
7	Микроклимат, температура и относительная влажность воздуха в помещениях	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль: <ul style="list-style-type: none"> — соблюдение графика проветривания помещений; — температурного режима в помещениях согласно СанПиНа. • Исследование микроклимата групповых и других помещений 1 раз в год 	мед. работник

8	Состояние систем водоснабжения, канализации, работа сантехприборов	<ul style="list-style-type: none"> Ежемесячный контроль функционирования системы водоснабжения, канализации, сантехприборов; 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
9	Питьевая вода	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный визуальный контроль за качеством воды для питьевого режима (баки, чайники, чашки для питьевого режима). Ежегодное исследование питьевой воды из источника централизованного водоснабжения по микробиологическим и санитарно-химическим показателям (внепланово — после ремонта систем водоснабжения) 	мед. работник
10	Естественное и искусственное освещение	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный контроль за уровнем освещенности помещений. Два раза в месяц техническое обслуживание электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп Чистка оконных стекол (не реже 2-х раз в год), осветительной арматуры, светильников (не реже 3-х раз в год). Замеры уровня искусственной и естественной освещенности в групповых и других помещениях (1 раз в год перед началом нового учебного года) 	заведующий хозяйством

Состояние оборудования помещений для работы с детьми

1	Детская мебель	<ul style="list-style-type: none"> Контроль 2 раза в год после проведения антропометрических обследований детей: — размеры детской мебели (столы, стулья) должны соответствовать росту-возрастным особенностям детей, иметь соответствующую маркировку. 	мед. работник
		<p>Во всех помещениях, где проводятся занятия с детьми и осуществляется прием пищи, должны присутствовать схемы рассаживания согласно антропометрии и состояния зрения;</p> <p>— расстановка мебели должна соответствовать нормам СанПиНа;</p> <p>- Расстановка кроватей должна обеспечить свободный проход детей между ними</p>	
2	Уголки и зоны природы	<ul style="list-style-type: none"> Контроль 1 раз в год перед началом учебного года: — запрещается содержать ядовитые растения, а также растения, имеющие колючки и пр. 	воспитатели

3	Санитарное состояние игрушек, их обработка	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за состоянием игрушек, игрового оборудования. • Контроль за обработкой игрушек согласно требованиям СанПиНа • Исключить из детского пользования игрушки, не имеющие сертификата соответствия и с различными повреждениями 	мед. работник
4	Санитарное состояние ковровых изделий	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием ковровых изделий. • Обработка ковров не реже 1 раз в год (сухая чистка) в теплое время года 	мед. работник заведующий хозяйством
5	Постельное белье, салфетки, полотенца	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за состоянием постельного белья, салфеток, полотенец; по мере загрязнения — подлежат немедленной замене. • Замена постельного белья (1 раз в неделю) по графику. • Замена полотенец, салфеток (2 раза в неделю); 	мед. работник рабочий по ремонту и стирке белья
6	Состояние оборудования спортивных и музыкальных залов	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за состоянием оборудования музыкальных и физкультурного залов; при неисправности оборудования — немедленное удаление из пользования и ремонт. • Испытание физкультурного оборудования с составлением акта (1 раз в год перед началом учебного года) 	зам.зав.по ВМР
Состояние помещений и оборудования пищеблока			
7	Условия труда работников и состояние производственной среды пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за соблюдением требований охраны труда на пищеблоке. • Ежемесячный контроль за функционированием: <ul style="list-style-type: none"> — системы вентиляции; — приточно-вытяжная вентиляция пищеблока. Два раза в месяц 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) 	мед. работник заведующий хозяйством
8	Санитарное состояние пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием пищеблока. • Исследования на наличие кишечной палочки, других инфекционных возбудителей (смывы) по эпидемиологическим показаниям (1 раз в год) 	мед. работник
9	Состояние технологического и холодильного оборудования на пищеблоке, техническая исправность оборудования	<ul style="list-style-type: none"> • Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования на пищеблоке 	мед. работник заведующий хозяйством

10	Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки разделочного и уборочного инвентаря. • Обновление маркировки (не реже 1 раза в месяц); при повреждении маркировки — немедленное обновление 	мед. работник заведующий хозяйством
11	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильных камер 	мед. работник
Состояние помещений и оборудования прачечной			
12	Санитарное состояние прачечной	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием прачечной 	мед. работник
13	Состояние технологического оборудования прачечной, техническая исправность оборудования	<ul style="list-style-type: none"> • Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования прачечной 2 раза в месяц. 	заведующий хозяйством
14	Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки разделочного и уборочного инвентаря. • Обновление маркировки не реже 1 раза в месяц; при повреждении маркировки — немедленное обновление 	мед. работник
Состояние оборудования медицинского кабинета			
15	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильника для медикаментов 	мед. работник
16	Медикаментозные средства	<ul style="list-style-type: none"> • Ежемесячный контроль за сроком годности медикаментозных препаратов, шприцев. • Проверка и пополнение медицинских аптечек (1 раз в месяц) 	мед. работник
Санитарные требования к организации режима дня и учебных занятий			
1	Режим дня и расписание занятий	<ul style="list-style-type: none"> • Утверждение режима дня и расписание занятий согласно требованиям СанПиНа (2 раза в год — перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода). • Ежедневный контроль за соблюдением режима дня и расписания занятий 	заведующий
2	Требование к организации физического воспитания	<ul style="list-style-type: none"> • Утверждение расписаний физкультурных занятий и утренней гимнастики согласно требованиям СанПиНа (2 раза в год — перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода). • Ежедневный медико-педагогический контроль за проведением физкультурных занятий и утренней гимнастики 	заведующий

3	Организация мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей	<ul style="list-style-type: none"> • Утверждение плана мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей согласно требованиям СанПиНа (2 раза в год — перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода). • Ежемесячный медико-педагогический контроль за организацией и проведением мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей 	воспитатели, мед. работник
4	Прием детей в дошкольное образовательное учреждение	<ul style="list-style-type: none"> • Комплектование групп согласно требованиям СанПиНа. • Прием детей в ДОУ осуществляется на основании путевки и медицинской карты 	заведующий, мед. работник
Санитарные требования к медицинскому обслуживанию дошкольного образовательного учреждения			
1	Укомплектованность кадрами медработников	• Тарификация кадров (на начало учебного года)	заведующий
2	Наличие графиков работы медицинских кабинетов	• Графики работы медицинского персонала и медицинского кабинета утверждаются в начале учебного года	заведующий заведующий ДО ЦГБ
3	Согласование графиков медицинских осмотров воспитанников	• Углубленный медицинский осмотр воспитанников декретированных групп (1 раз в год)	мед. работник
4	Контроль за прохождением обязательных профилактических осмотров всеми сотрудниками	• Профилактический осмотр сотрудников (1 раз в полгода)	мед. работник
5	Наличие аптек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение	<ul style="list-style-type: none"> • Ежемесячная проверка и пополнение медицинских аптек. • Аптечки находятся во всех группах и основных производственных помещениях (прачечная, пищеблок, учебные кабинеты и пр.) 	мед. работник
6	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 2 года); имеющих доступ к приготовлению и раздаче пищи (1 раз в 1 год)	заведующий
7	Организация санитарно-просветительской работы с сотрудниками	• Согласно плана санитарно-просветительской работы	мед. работник
Санитарные требования к организации питания воспитанников			

1	Наличие согласованного перспективного меню на осенне-зимний и на весенне-летний периоды	• Один раз в полугодие перед началом сезона	мед. работник
2	Профилактика дефицита йода	• Контроль за ежедневным использованием в пище йодированной поваренной соли	мед. работник
3	Витаминация готовых блюд	• Контроль за ежедневной витаминизацией пищи: — проведение витаминизации третьих блюд (вложение витамина С);	мед. работник
4	Бракераж сырых скоропортящихся продуктов	• Ежедневный контроль за сырыми скоропортящимися продуктами (по документации и органолептический) с заполнением журнала	мед. работник завхоз
5	Бракераж готовой продукции	* Ежедневный контроль за качеством готовой продукции (внешний вид, консистенция, вкусовые качества и др.) с заполнением бракеражного журнала	мед. работник
6	Ведение и анализ накопительной ведомости	• Ежедневно	мед. работник
7	Отбор и хранение суточной пробы	• Контроль за качеством отбора суточной пробы и ее хранения	мед. работник
8	Наличие сертификатов соответствия, качества удостоверений и ветеринарных свидетельств на поступающие продукты питания	• На каждую партию товара	заведующий хозяйством
9	Контроль за состоянием здоровья сотрудников пищеблока	• Контроль за заполнением журналов: — состояния здоровья сотрудников пищеблока;	мед. работник
ГОТОВЫЕ БЛЮДА			
Исследование по санитарно-химическим и микробиологическим показателям			
1	Качество термообработки кулинарных изделий	• Исследование по санитарно-химическим и микробиологическим показателям (1 раз в год)	мед. работник
2	Готовые блюда на калорийность и полноту вложения	• То же самое (1 раз в год)	мед. работник
3	Напитки	• То же самое (1 раз в год)	мед. работник
Санитарно-эпидемиологический режим в пищеблоке			
1	Исследование на яйца гельминтов	• Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (1 раз в год)	мед. работник
2	Исследование на наличие кишечной палочки (БГКП и ЭПЭК)	• Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (1 раз в год)	мед. работник

3	Исследования на иерсинии и псевдотуберкулез	• Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (1 раз в год)	мед. работник
4	Исследования на патогенную флору	• Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (1 раз в год)	мед. работник
5	Паразитологическое исследование	Почва, песок, осадки сточных вод и твердых бытовых отходов (1 раз в год)	мед. работник
6	Микробиологическое исследование воды на ОМЧ, ОКБ, ТКБ	Питьевая вода (1 раз в год)	мед. работник
7	Паразитологическое исследование смывов с поверхностей	Предметы окружающей среды	мед. работник
8	Химический анализ воды	1 раз в год	
9	Определение витамина С в пищевых продуктах	2 раза в год	мед. работник
10	Замеры на освещенность	1 раз год	мед. работник
11	Замеры шума непостоянного	1 раз год	мед. работник
12	Замеры скорости движения воздуха	1 раз год	мед. работник
13	Замеры температуры	1 раз год	мед. работник
14	Замеры влажности	1 раз год	мед. работник
Санитарное состояние и содержание образовательного учреждения			
1	Наличие графиков проведения генеральных уборок учреждения	• Постоянный контроль. • Графики проведения генеральных уборок утверждаются в начале учебного года	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: 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. • Медицинские книжки сотрудников хранятся в медицинском кабинете	мед. работник

Перечень должностных работников, подлежащих медицинским осмотрам

Должность	Кол-во	Периодичность ФГ	Периодичность гигиенического обучения	Осмотр в КВД лабораторные исследования Роспотребнадзора
1	2	3	4	5
Заведующий	1	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раза/ год
Методист	1	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раза/ год
Учитель-логопед	1	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раза/ год
Инструктор по физической культуре	1	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раза/ год
Воспитатели	12	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раза/ год
Муз. руководитель	1	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раза/ год
Учитель-дефектолог	2	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раза/ год
Повар	2	1 раз/год	1 раз/год	1 раза/ год
Кухонный рабочий	0	1 раз/год	1 раз/год	1 раза/ год
Кладовщик	1	1 раз/год	1 раз/года	1 раза/ год
Сторож	3	1 раз/год	-	1 раз/ год
Уборщик территории	1	1 раз/год	-	1 раз/ год
Оператор стиральных машин	1	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раза/ год
Вахтер	1	1 раз/год	-	1 раз/ год
Заведующий хозяйством	1	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раза/ год
Уборщик служебных помещений	1	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раза/ год
Младший воспитатель	6	1 раз/год	1 раз/года	1 раза/ год

Перечень возможных аварийных ситуаций

№ п/п	Перечень ситуаций	Ответственный	Срок
1	2	3	4
1	<p>Возникновение аварийных ситуаций, представляющих угрозу для здоровья детей:</p> <ul style="list-style-type: none"> - аварии на системах водоснабжения, канализации, отопления; - отключение без предупреждения подачи воды, электроснабжения, отопления; - разлив ртути в помещениях, на территории; - подача некачественной по органолептическим показателям воды; - поступление в ДОУ недоброкачественных пищевых продуктов; - неисправность 50% сантехприборов; - отсутствие моющих и дез. средств; - отсутствие в коллективе более 20% детей; - неисправность (выход из строя) тех- 	Заведующий	В день, час возникновения ситуаций

	нологического оборудования; - возникновение случаев инфекционных заболеваний и пищевых отравлений. Учреждение приостанавливает свою деятельность.		
2	Сведения о результатах: - флюорограф. обследования; - мед. осмотра сотрудников; - гигиенического обучения и аттестации сотрудников; - лабораторных исследований и принятых мер.	Заведующий	1 раз в год 2 раза в год 1 раз в 2 года 1 раз в год при получении результатов
3	Сведения о выполнении предписаний Роспотребнадзора	Заведующий	в сроки, указанные в предписании

Формы учета производственного контроля.

№ п/п	Форма учета	Ответственный
1	2	3
1	Журнал контроля в соответствии с программой	мед. работник
2	Папка с протоколами лабораторных исследований	мед. работник
3	Журнал учета аварийных ситуаций	заведующий хозяйством

Перечень форм учета и отчетности, установленных действующим законодательством.

1. медицинские карты детей
2. медицинские книжки сотрудников детского сада.
3. план профилактических прививок
4. журнал регистрации инфекционных заболеваний.
5. журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
6. журнал учета температурного режима холодильного оборудования (по форме Приложение 2 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
7. технологическая карта (по форме Приложение 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
8. журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
9. журнал витаминизации третьих и сладких блюд (Приложение № 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
10. гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение 1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
11. журнал учета температуры и влажности в складских помещениях продукции (по форме Приложение 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
12. журнал учета осмотра детей на педикулез
13. журнал ежедневного учета питания детей
14. журнал диспансерного учета детей
15. журнал для записи санитарного состояния учреждения.