

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Центр развития ребенка – детский сад № 6 "Звездочка" города Обнинска  
(МБДОУ «ЦРР - детский сад № 6 «Звездочка»)  
249037 Калужская обл., г. Обнинск, ул. Курчатова, д. 8а.  
Тел. (484) 396-11-26 E-mail: [sad-obninsk@yandex.ru](mailto:sad-obninsk@yandex.ru)  
ИНН/КПП: 4025074266/ 402501001 ОГРН 1034004201087

Принято решением Общего собрания трудового  
коллектива МБДОУ протокол №1 от 30.08.2019 г.

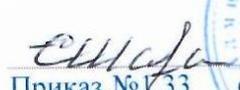
Учено мнение  
профсоюзного комитета МБДОУ «ЦРР – детский сад  
№6 «Звездочка»  
Председатель профсоюза

  
Ерохина Е.В.  
02.09.2019 г.



Утверждаю:

заведующий МБДОУ

  
Приказ №133 от 02.09.2019 г.



## ПРОГРАММА

производственного контроля за соблюдением  
санитарных правил и проведением санитарно-противо-  
эпидемических(профилактических) мероприятий  
в МБДОУ «ЦРР – детский сад №6 «Звездочка»  
на 2019-2020 учебный год

г. Обнинск

2019 год

## **Введение**

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, исполнение статьи 11 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", в которой установлены обязанности юридических лиц по выполнению требований санитарного законодательства РФ.

Данная программа разработана для Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Центр развития ребенка – детский сад №6 «Звездочка» города Обнинска.

Содержание программы также соответствует требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».

**Целью программы** является обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности для сотрудников и воспитанников, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля за их соблюдением.

### **Задачи производственного контроля:**

- соблюдение официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- осуществление лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников;
- контроль за хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды;
- 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.

### **В программу включены:**

- перечень официально изданных санитарных правил,
- перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля,
- перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам,
- мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов в МБДОУ,

- график лабораторного контроля,
- перечень журналов учёта и отчётности по проведению производственного контроля,
- 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, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

Программа действует в течение 1 календарного года. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении основного вида деятельности МБДОУ или других существенных изменениях деятельности МБДОУ. В случае отсутствия необходимости внесения изменений в данный документ, Программа пролонгируется на следующий календарный год.

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

**Надзор** за организацией и проведением производственного контроля в МБДОУ осуществляется ФМБА ФГБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии №8 – г.Обнинск.

### **Паспорт юридического лица**

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Центр развития ребенка – детский сад №6 «Звездочка» города Обнинска является некоммерческой организацией - детским садом, созданным для реализации гарантированного государством Российской Федерации права:

- на получение детьми дошкольного образования;
- осуществления физического, социально-коммуникативного, речевого, познавательного и художественно-эстетического развития;
- охраны и укрепления их физического и психического здоровья;
- развития индивидуальных особенностей.

**Осуществляемые виды деятельности:**

- реализация общеобразовательных программ дошкольного образования.

**Учредителями учреждения являются:**

Администрация г.Обнинска

Адрес: 249037, Калужская область, г. Обнинск, пл. Преображения, д.1.

Контактные телефоны: (484) 39 5-85-25, 39 5-83-10.

E-mail: mer@admobninsk.ru

**Юридический и почтовый адрес учреждения:**

249037 Калужская область, город Обнинск, улица Курчатова, д.8а

**Заведующий МБДОУ:** Шалимова Светлана Анатольевна

### **Нормативные документы по проведению производственного контроля**

1. ФЗ № 52 от 30.03.99г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
2. ФЗ № 29 от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

3. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях».
4. СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий».
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
6. СанПиН 2.3.6 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к общественному питанию, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».
7. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
8. СанПиН 3.5.3. 1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»
9. СанПиН 3.2.1333-03 «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ»
10. СанПиН 3.1.094-96 «Профилактика и борьба с заразными болезнями, общими для человека и животных. Иерсиниозы».
11. СанПиН по дезинфекции.
12. СанПиН по кишечным инфекциям.
13. Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами МУ № 2657-82.
14. Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания. 1-40/3805 от 11.11.91.
15. ГОСТ 50-763-95 « Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению».
16. Приказ МЗ РФ от 28 декабря 2010 г. № 2106 «Об утверждении федеральных требований к образовательным учреждениям в части охраны здоровья обучающихся, воспитанников».
17. Приказ МЗ РФ от 12 апреля 2011 г. № 302-н «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».

Для реализации Программы производственного контроля по соблюдению в организации санитарного законодательства и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, в МБДОУ имеется следующий **набор документов**:

- Договор на дератизацию и дезинсекцию помещений.
- Договор на оказание медицинских работ услуг с ФМБА ФГБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии №8 – г.Обнинск.
- Личные санитарные книжки сотрудников.
- Локальные акты МБДОУ (приказы, положения).

**Объем и периодичность** «лабораторных исследований и испытаний» определяются с учетом санитарно-эпидемиологической характеристики производства, наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания.

Лабораторные исследования и испытания осуществляются МБДОУ самостоятельно, либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке для проведения данного вида деятельности (СанПиН 1.1.1058-01)

**Перечень химических веществ, физических факторов, представляющих потенциальную опасность для человека.**

<b>Наименование вредного фактора</b>	<b>Профессия</b>	<b>Количество человек</b>	<b>Класс опасности</b>
Моющие синтетические средства	Помощник воспитателя, повар	5	IV
Хлорные соединения	Помощник воспитателя, повар	5	III
Тепловое излучение	повар	1	-

Лабораторные исследования для МБДОУ проводит филиал ФМБА ФГБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии №8 – г.Обнинск. в присутствии заведующего МБДОУ в соответствии с графиком производственного контроля на основании Договора, а также разовых договоров по ситуации.

**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>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
Шалимова С.А.	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> <li>• Организация профессиональной подготовки и аттестации должностных лиц и работников</li> </ul>

Яковлева Т.В.	медсестра	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Организация лабораторных исследований.</li> <li>• Организация медицинских осмотров работников.</li> <li>• Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек.</li> <li>• Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля: <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ журнал бракеража скоропортящихся продуктов;</li> <li>◆ журнал бракеража готовой продукции;</li> <li>◆ журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания;</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> </ul> <p>Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ цикличное меню;</li> <li>◆ журнал бракеража готовой продукции;</li> </ul>
Евдокимова М.С.	заведующий хозяйством	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ведение журнала аварийных ситуаций</li> <li>Информация заинтересованных ведомств об аварийных ситуациях в учреждении</li> <li>• Контроль за состоянием: <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ освещенности</li> <li>◆ систем теплоснабжения</li> <li>◆ систем водоснабжения</li> <li>◆ систем канализации</li> </ul> </li> </ul>

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

Должность	Срок гигиенического обучения	Срок мед.осмотра
1	4	5
Заведующий	1 раз в 2 года	1 раз в год
Воспитатели, в т.ч. ст.воспитатель	1 раз в 2 года	
Инструктор по физической культуре	1 раз в 2 года	
Учитель - логопед	1 раз в 2 года	
Музыкальный руководитель	1 раз в 2 года	
Заведующий хозяйством	1 раз в 2 года	
Кладовщик	1 раз в год	

Помощники воспитателя	1 раз в 2 года	
Машинист по стирке и ремонту спецодежды	1 раз в 2 года	
Повар	1 раз в год	
Рабочий по обслуживанию и ремонту здания	1 раз в 2 года	
Вахтер	1 раз в 2 года	
Секретарь	1 раз в 2 года	

### Перечень мероприятий по производственному контролю

№	Объект контроля	Кратность контроля и сроки исполнения	Ответственные лица
<b>Санитарные требования к игровой площадке 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>• Дезинсекция, дератизация по графику.</li> </ul>	Заведующий хозяйством
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 замена малых форм, спортивного оборудования и сооружений (по мере их выхода из строя).</li> </ul>	Заведующий, Заведующий хозяйством
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 (по мере накопления).</li> </ul>	Заведующий хозяйством
<b>Санитарные требования к санитарно-техническому состоянию здания</b>			
1	Состояние кровли, фасада здания, отмостки,	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль. При необходимости — заявка на ремонтные работы.</li> </ul>	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	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль функционирования системы теплоснабжения, при неисправности — устранение в течение суток.</li> <li>• Промывка отопительной системы (июнь—июль).</li> <li>• Проведение ревизии системы теплоснабжения перед началом учебного года (август) с составлением акта</li> </ul>	Заведующий, Заведующий хозяйством
4	Микроклимат, температура и относительная влажность воздуха в помещениях	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль: <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ соблюдение графика проветривания помещений;</li> <li>◆ температурного режима в помещениях согласно Сан-ПиН</li> </ul> </li> </ul>	Заведующий, медсестра
5	Состояние систем водоснабжения, канализации, работа сантехприборов	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль функционирования системы водоснабжения, канализации, сантехприборов;</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 перед началом учебного года (август) с составлением акта</li> </ul>	Заведующий хозяйством
6	Питьевая вода	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за качеством воды для питьевого режима.</li> <li>Ежедневный контроль за соблюдением правил отстаивания воды для питьевого режима.</li> <li>• Ежегодное исследование питьевой воды из источника централизованного водоснабжения по микробиологическим и санитарно-химическим показателям (внепланово — после ремонта систем водоснабжения)</li> </ul>	медсестра

7	Естественное и искусственное освещение	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль за уровнем освещенности помещений.</li> <li>• Два раза в месяц техническое обслуживание электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп</li> <li>• Чистка оконных стекол (не реже 2-х раз в год), осветительной аппаратуры, светильников (не реже 3-х раз в год).</li> <li>• Замеры уровня искусственной и естественной освещенности в групповых и других помещениях</li> </ul>	Заведующий хозяйством
<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 росто-возрастным особенностям детей, иметь соответствующую маркировку.</li> </ul>	медсестра
		<p>Во всех помещениях, где проводятся занятия с детьми и осуществляется прием пищи, должны присутствовать схемы рассаживания согласно антропометрии;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ расстановка мебели должна соответствовать нормам СанПиН</li> </ul>	
2	Уголки и зоны природы	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Контроль 1 раз в год перед началом учебного года: <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ размещение комнатных растений в соответствие с правилами СанПиН</li> </ul> </li> </ul>	Старший воспитатель
3	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>	медсестра

4	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 года</li> </ul>	медсестра
5	Постельное белье, салфетки, полотенца	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за состоянием постельного белья, салфеток, полотенец; по мере загрязнения — подлежат немедленной замене.</li> <li>• Замена постельного белья (1 раз в 7 дней) по графику.</li> <li>• Замена полотенец, салфеток (по мере загрязнения);</li> </ul>	медсестра
6	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>	Ст.воспитатель

### Состояние помещений и оборудования пищеблока

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>• Ежемесячный контроль за функционированием: <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ системы вентиляции;</li> <li>◆ системы водоснабжения, канализации, сантехприборов.</li> <li>◆ электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп.</li> </ul> </li> <li>• Исследование уровня шума, освещенности, влажности на пищеблоке</li> </ul>	медсестра, заведующий хозяйством
---	---	--	----------------------------------

2	Санитарное состояние пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием пищеблока.</li> <li>Исследования на наличие кишечной палочки, других инфекционных возбудителей (смывы) по эпидемиологическим показаниям</li> </ul>	медсестра
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>	медсестра, заведующий хозяйством
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>	медсестра, заведующий хозяйством
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>	Медсестра, Заведующий хозяйством
<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>	медсестра
2	Состояние технологического оборудования прачечной, техническая исправность оборудования	<ul style="list-style-type: none"> <li>Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования прачечной</li> </ul>	Заведующий хозяйством
<b>Санитарные требования к организации режима дня и учебных занятий</b>			
1	Посещаемость в группах	Количество детей: в младшей группе в дошкольных группах	медсестра

2	Режим дня и расписание НОД	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Утверждение режима дня и расписание НОД 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 НОД</li> </ul>	Ст.воспитатель
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 летнего оздоровительного периода).</li> <li>• Ежедневный медико-педагогический контроль за проведением физкультурных занятий и утренней гимнастики</li> </ul>	Ст.воспитатель
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> <li>• Ежедневный медико-педагогический контроль за организацией и проведением мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей</li> </ul>	Ст.воспитатель
5	Прием детей в дошкольное образовательное учреждение	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Комплектование групп согласно Правилам приема в МБДОУ.</li> <li>• Соблюдение правил приема детей в МБДОУ, оформление личных дел воспитанников осуществляется на основании направления из УОО, заявления, договора и медицинской карты</li> </ul>	заведующий, медсестра

**Санитарные требования к медицинскому  
обслуживанию дошкольного образовательного учреждения**

1	Наличие графика работы медицинского кабинета	<ul style="list-style-type: none"> <li>График работы медицинского персонала и медицинского кабинета утверждаются в начале учебного года</li> </ul>	заведующий
2	Контроль за прохождением обязательных медицинских осмотров всеми сотрудниками	<ul style="list-style-type: none"> <li>Медицинский осмотр сотрудников (1 раз в год)</li> </ul>	медсестра
3	Наличие аптечки для оказания первой медицинской доврачебной помощи и их своевременное пополнение	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ежемесячная проверка и пополнение медицинских аптечек.</li> <li>Аптечки находятся во всех группах и основных производственных помещениях (прачечная, пищеблок, учебные кабинеты и пр.)</li> </ul>	медсестра

**Санитарные требования к организации питания воспитанников**

1	Наличие согласованного перспективного четырех недельного меню	<ul style="list-style-type: none"> <li>Один раз в полугодие : <ul style="list-style-type: none"> <li>осенне – зимний период,</li> <li>весенний - летний</li> </ul> </li> </ul>	медсестра
2	Профилактика дефицита йода	<ul style="list-style-type: none"> <li>Контроль за ежедневным использованием в пище йодированной поваренной соли</li> </ul>	медсестра
3	Бракераж сырых скоропортящихся продуктов	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ежедневный контроль за сырыми скоропортящимися продуктами (по документации и органолептический) с заполнением журнала</li> </ul>	медсестра завхоз
4	Бракераж готовой продукции	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Ежедневный контроль за качеством готовой продукции (внешний вид, консистенция, вкусовые качества и др.) с заполнением бракеражного журнала</li> </ul>	медсестра
5	Ведение и анализ накопительной ведомости	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ежедневно</li> </ul>	Заведующий хозяйством
6	Отбор и хранение суточной пробы	<ul style="list-style-type: none"> <li>Контроль за качеством отбора суточной пробы и ее хранения</li> </ul>	Медсестра, повар

7	Наличие сертификатов соответствия, качества удостоверений и ветеринарных свидетельств на поступающие продукты питания	• На каждую партию товара	Заведующий хозяйством
8	Контроль за состоянием здоровья сотрудников пищеблока	• Контроль за заполнением журналов: <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ состояния здоровья сотрудников пищеблока;</li> </ul>	медсестра

### Санитарно-эпидемиологический режим в пищеблоке

1	Качество термообработки кулинарных изделий	Органолептическая оценка готовых блюд	медсестра
2	Исследование на яйца гельминтов	• Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (по эпидситуации)	медсестра
3	Исследование на наличие кишечной палочки	• Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (по эпидситуации)	медсестра
4	Исследования на стафилококк	• Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (по эпидситуации)	медсестра
5	Исследования на патогенную флору	• Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (по эпидситуации)	медсестра

### 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, медсестра
2	Режим ежедневных уборок помещений	• Постоянный контроль. • Графики проведения ежедневных уборок утверждаются в начале учебного года	Заведующий хозяйством, медсестра
3	Обеспечение моющими, дезинфицирующими средствами: уборочным инвентарем, ветошью	• Ежедневный контроль за наличием и использованием моющих и дезинфицирующих средств	Заведующий хозяйством

4	Медицинский осмотр сотрудников	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Постоянный контроль.</li> <li>• К работе в дошкольном образовательном учреждении допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр, который заносится в медицинскую книжку.</li> <li>• Медицинские книжки сотрудников</li> </ul>	медсестра
5	Гигиеническое обучение сотрудников	Организация курсовой подготовки и переподготовки по программе гигиенического обучения медицинскими работниками, с пометкой о сдаче личной медицинской книжки	медсестра

**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"> <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 ДОО 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 Нижнеингашского района, а так же соответствующие службы.

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

- 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;
  - Журнал учёта инфекционных заболеваний (ф. № 060/у);
  - Паспорта на бактерицидные облучатели;
  - Годовой план прививок
  - Отчёты о сделанных прививках
  - Медицинские карты детей (ф. 026/у);
  - Журнал регистрации и учёта сильных (необычных) реакций на прививки и поствакцинальных осложнений;
  - Журнал поступления и расхода МИБП;
  - 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
  - Личные медицинские книжки.
  - Журналы бракеража готовой и сырой продукции;
  - Ветеринарные справки о качестве товаров;
  - Протоколы санитарно – микробиологического исследования готовой продукции;
  - Протоколы санитарно – микробиологического исследования смывов;
  - Протоколы микробиологического и химического исследования воды из разводящей сети;
  - Журнал здоровья сотрудников МБДОУ;
  - Табель учета ежедневной посещаемости детей;
  - Справки о болезни ребенка от участкового педиатра;
  - Журнал учета скоропортящихся продуктов;
  - Накопительная ведомость по анализу питания
-