

**Муниципальное дошкольное образовательное автономное учреждение
Детский сад «Золотой ключик» муниципального образования Ясненский городской округ
(МДОАУ ДС «Золотой ключик»)**

ул. Парковая 14А

тел.8(35368) 2 - 07 - 21

ИНН/ КПП 5618004462/ 561801001

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МДОАУ ДС
«Золотой ключик»
И.А. Ковалёва
Приказ от 05.04.2021 № 36 о/д



**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
при осуществлении образовательной деятельности
в МДОАУ ДС «Золотой ключик»**

г.Ясный

1. Паспорт программы

Полное и сокращенное наименование:	муниципальное дошкольное образовательное автономное учреждение Детский сад «Золотой ключик» муниципального образования Ясеневский городской округ (МДОАУ ДС «Золотой ключик»)
Тип объекта:	образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	дошкольное образование, предоставление услуг по дневному уходу за детьми
Юридический адрес:	462781, Оренбургская область, г. Ясный ул. Парковая 14 А
Фактический адрес:	462781, Оренбургская область, г. Ясный ул. Парковая 14 А
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

2. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляющейся 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»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- 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 мебельной продукции»;
- 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»;
- 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 3.1.2952-11 «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита»;
- СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»;
- СП 3.1.2.3114-13 «Профилактика туберкулеза»;
- 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 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»

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

№ п/п	Должность	Функции	Распорядительный акт о возложении функций
1	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 осуществляющейся деятельностью; – организация плановых медицинских осмотров работников; – организация профессиональной подготовки и аттестации работников; – разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений. 	Приказ от 05.04.2021 № 36
2	Старший воспитатель	<ul style="list-style-type: none"> – контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми; – исполнение мер по устранению выявленных нарушений. 	Приказ от 05.04.2021 № 36
3	Медработник	<ul style="list-style-type: none"> – проведение лечебно-профилактических мероприятий, оказание медицинской помощи, обеспечение медицинского обслуживания и проведение медицинских осмотров воспитанников ДОУ; - контроль за организацией и качеством питания 	Приказ от 05.04.2021 № 36

		<p>воспитанников (состояние фактического питания, выполнение натуральных норм питания);</p> <ul style="list-style-type: none"> - контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока ДОУ; - контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек; – медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников; – контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников; – ведение учета и отчетности по производственному контролю: <ol style="list-style-type: none"> 1. журнал бракеража скоропортящихся продуктов 2. журнал бракеража готовой продукции 3. журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания 4. накопительная ведомость 5. циклическое меню 6. журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд 	
4	Заместитель заведующего по АХР	<ul style="list-style-type: none"> – контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории; – организация лабораторно-инструментальных исследований; – ведение учетной документации; – разработка мер по устранению выявленных нарушений; – контроль охраны окружающей среды; – контроль за проведением карантинных фитосанитарных мероприятий на территории. 	Приказ от 05.04.2021 № 36
5	Повар-бригадир	<ul style="list-style-type: none"> – осуществление руководства производственно – хозяйственной деятельностью, организует работу сотрудников пищеблока; - контроль и обеспечение своевременно, согласно режиму ДОУ, высококачественное приготовление блюд; - составление меню; - осуществление постоянного контроля за технологией приготовления пищи, нормы закладки сырья и соблюдение работниками санитарных требований и правил личной гигиены; - проведение бракеража готовой пищи; - оставление ежедневной суточной пробы готовой продукции. 	Приказ от 05.04.2021 № 36

4. 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)	Основани
1	Микроклимат	Температура воздуха Кратность обмена воздуха Относительная влажность воздуха	2 раза в год – в теплый и холодный периоды	Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)	СП 2.2.367-20, СП 2.4.20, СанПиН 1.2.3685-24.3.2756-10
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток	Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)	СанПиН 1.21, МУК 4.10.4.3
3	Шум	Уровни звука, звукового давления	1 раз в год и внепланово – после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции (по 1 точке)	СанПиН 1.21, МУК 4.07
4	Аэроионный состав воздуха	Химические вещества: фенол, формальдегид, бензол	1 раз год и внепланово при закупке новой мебели, после ремонтных работ	Помещения (1 проба)	СанПиН 1.21, МУК 2.2.5.2810-
		Аммиак, азота оксид, озон – при светокопировании; азота оксид, водород, селенистый, стирол, озон, эпиххлоргидрин – при электрографии	1 раз в год	Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба)	
5	Песок в детских песочницах	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химический контроль	2 раза в год	2–4 пробы из песочниц	СанПиН 1.21, СанПиН 3.2.3215-14
6	Контроль санитарного	Смывы на санитарно-показательную	2 раза в год	Игровые уголки – 10 проб (с	СанПиН 3.14

	фона и пищевой продукции	микрофлору (БГКП, паразитологические исследования)		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, стульчиков)
				Пищеблок – 5–10 смызов (с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; в столовых: с посуды, клеенок, скатертей, столов)
		Смызы иерсинии	2 раза в год – перед доставкой овощей и через 2–3 недели после доставки	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5–10 смызов)
7	Исследования питьевой воды	Микробиологические исследования	4-6 раза в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, даготовочном (2 пробы)
8	Исследования 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)

	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	2 раза в год	Рацион питания (2 пробы)	
	Контроль проводимой витаминизации блюд	2 раза в год	Третьи блюда (1 проба)	

			через 2–3 недели после доставки			
6	Качество воды	Микробиологические	4 раза в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения	В разводящей сети (на пищеблоке) (1 проба)	СанПиН 2.1.4.1074-01	Протокол
7	Аэроионный состав воздуха	Химические вещества: фенол, формальдегид, бензол	1 раз в 2 года и внепланово при закупке новой мебели, после проведения ремонтных работ	Помещения (1 проба)	СанПиН 2.2.4.1294-03. 2.2.4	Протокол
		Аммиак, азота оксид, озон – при светокопировании; азота оксид, водород селенистый, стирол, озон, эпиххлоргидрин – при электрографии	1 раз в год	Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба)	СанПиН 2.2.2.1332-03	
8	Санитарно-бактериологическое исследование пищевой продукции	Бактериологические исследования (КМАФАнМ, БГКП, сальмонелла, стафилококк)	1 раз в квартал	Готовая пищевая продукция (салаты, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда) (1 проба)	СанПиН 2.3.2.1078-01, ТР ТС 021/2011	Протокол
		Калорийность	1 раз в год	Готовые блюда 1 рациона (3 пробы)	СанПиН 2.4.1.3049-13	
		Микронутриенты (витамин «C»)	2 раза в год	Третий блюда (1 проба)	СанПиН 2.4.1.3049-13	

5. Перечень должностей и число работников, которые подлежат медицинским осмотрам, гигиеническому обучению и аттестации.

№ п/п	Профессия	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	23	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Музыкальный работник	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Учитель-логопед	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Помощник воспитателя	14	1 раз в год	1 раз в год
6	Работники пищеблока	7	1 раз в год	1 раз в год
7	Обслуживающий персонал	33	1 раз в год	1 раз в 2 года

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

6.1. Работа:

№ п/п	Показатель	Профессия	Документ
1	Освещенность рабочей поверхности	Кух.рабочий	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 30.05.2016
2	Тепловое излучение	Повар (повар-бригадир)	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 30.05.2016
3	Тяжесть трудового процесса	Дворник	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 30.05.2016

6.2. Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	от 01.04.2016 № 2611
2	Медицинская	от 30.04.2019 № ЛО-56-01-002489

7. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее 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.

Объект контроля	Показатели	Основание	Срок	Ответственный
Контроль содержания помещений, оборудования и территории				
Санитарное состояние территории	Кратность и качество уборки	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (утром и вечером)	Заместитель заведующего по АХР. Завхоз
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество: – текущей уборки;	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно (в течение дня)	Медработник, заместитель заведующего по АХР, Завхоз, Заведующий
	– генеральной уборки		Ежемесячно, до конца 2021 года – еженедельно	
Обращение с ртутьсодержащими лампами и медицинскими отходами	Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов	Федеральные законы от 21.11.2011 № 323-ФЗ, от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21	По необходимости	Спецорганизация, у которой есть лицензия на вывоз медицинских отходов класса «Д», а также на вывоз отходов 1-го класса опасности
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21	2 раза в неделю	Региональный оператор по обращению с ТКО, заместитель заведующего по АХР, Завхоз, Дворник
	Очистка хозяйственной площадки		2 раза в неделю	Дворник
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Медработник
Дезинсекция	– профилактика	СанПиН 3.5.2.3472-17	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХР, Завхоз,
	– обследование		2 раза в месяц	Специализированная организация
	– уничтожение		По необходимости	

Дератизация	– профилактика	СП 3.5.3.3223-14	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХР, Завхоз
	– обследование		Ежемесячно	Специализированная организация
	– уничтожение		Весной и осенью, по необходимости	
Освещенность территории и помещений	– наличие и состояние осветительных приборов;	СП 2.4.3648-20	1 раз в 3 дня	Заместитель заведующего по АХР, завхоз, Электромеханик
	– наличие, целостность и тип ламп			
Микроклимат помещений	– температура воздуха;	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (в течение дня)	Заместитель заведующего по АХР, Завхоз
	– кратность проветривания;		Ежедневно	Кухонный рабочий
	– влажность воздуха (склад пищеблока)			
Шум	– наличие источников шума на территории и в помещениях	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Заместитель заведующего по АХР, Завхоз
	– условия работы оборудования	План технического обслуживания	По плану техобслуживания	Рабочий по обслуживанию здания, спецорганизация (по необходимости)
Песок в песочницах	– состояние песка	СП 2.4.3648-20	После каждой прогулки	Старший воспитатель
	– наличие крышки на песочнице			
Входной контроль поступающей продукции и товаров	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат)	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Каждая партия	Кладовщик
	– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.)			

	– соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих воздух веществ, возможность контакта с дезсредствами и т. д.)			
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	План-график технического обслуживания	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания

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 хранения пищевой продукции	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Ответственный по питанию, кладовщик
	– время смены кипяченой воды		Каждые 3 часа	Ответственный по питанию
	– 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	Ответственный по питанию
	– 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	Ответственный по питанию
Обработка посуды и инвентаря	– содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Медработник
	– состояние оборудования, инвентаря и посуды			Медработник, заместитель заведующего по АХР, завхоз
	– обработка инвентаря для сырой готовой продукции; – ...			Ответственный по питанию

Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности

Мебель и оборудование	Оценка соответствия мебели ростово-возрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.3648-20	2 раза в год, сентябрь, май	Медработник
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20	Каждая партия	Старший воспитатель
Показатели образовательного процесса	Режим дня групп	СП 2.4.3648-20	1 раз в неделю	Старший воспитатель

Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников

Здоровье	Утренний прием детей, термометрия	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	1 раз в месяц	Воспитатели, Медработник

Профилактика заболеваний	Оздоровление	СП 2.4.3648-20	Июнь, июль, август	Воспитатели, Медработник
	Проведение ограничительных мероприятий	Программа мероприятий	При решении Роспотребнадзора	Медработник

Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников

Состояние здоровья работников пищеблока	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	Медработник
Гигиеническая подготовка работников	Обучение и аттестация работников пищеблока	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежегодно	Заведующий, Медработник
	Обучение и аттестация работников (кроме работников пищеблока)		1 раз в 2 года	

8. 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 регистрации результатов производственного контроля	По факту	Заведующий
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заведующий хозяйством (завхоз)
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	Ежедневно	Заведующий хозяйством (завхоз)
Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок	Ежедневно	Кладовщик Медработник
Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд		Ответственный по питанию
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал бракеража готовой кулинарной продукции	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медработник
Акт, ведомость (накопительная) контроля за питанием (соблюдение норм потребления продуктов питания, норм выхода блюд, разнообразием меню, витаминизацией 3-го блюда)	Ежедневно Ежемесячно	Члены бракеражной комиссии Ответственные по питанию (медицинская сестра)
Журнал регистрации температуры и влажности	Ежедневно (соблюдение графика проветривания помещений и температурного режима в помещениях согласно СанПиН)	Заведующий хозяйством (завхоз) Медсестра
Журнал здоровья	Ежедневно	Медработник
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения; личные медицинские книжки работников	По факту	Медработник
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния	Ежедневно	Заведующий хозяйством (завхоз), работник по

и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения		обслуживанию здания
Протоколы лабораторных испытаний	По факту	Заведующий хозяйством (завхоз)
Журнал учета инфекционных заболеваний	По факту	Медработник
Журнал учета профилактических прививок	По факту	Медработник

9. 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.

№ п/п	Ситуация	Действия
1.	Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов	<ul style="list-style-type: none"> – прекращение работы пищеблока; – сокращение рабочего дня; – организация подвоза воды для технических целей; – обеспечение запаса бутилированной минеральной воды
2.	Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	<ul style="list-style-type: none"> – ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств; – проветривание; – наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими; – реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети
3.	Возникновение эпидемии: <ul style="list-style-type: none"> – сальмонеллез, вирусный гепатит В, С – 3 случая и более; – ветряная оспа, грипп и др. – 5 и более случаев 	<ul style="list-style-type: none"> – введение карантина; – реализация мероприятий по профилактике заболеваний
4.	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	<ul style="list-style-type: none"> – приостановление деятельности до ликвидации аварии; – вызов специализированных служб
5.	Неисправная работа холодильного оборудования	<ul style="list-style-type: none"> – прекращение работы пищеблока; – сокращение рабочего дня; – использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов
6.	Пожар	<ul style="list-style-type: none"> – вызов пожарной службы; – эвакуация; – приостановление деятельности

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

№ п/п	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	При создании объекта и по	Заведующий

		необходимости	
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий
3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий
4	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 5 лет	Медработник
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Медработник
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Медработник
7	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)	Постоянно	Заведующий хозяйством (завхоз)
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Медработник
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Заведующий хозяйством (завхоз)
10	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	Заведующий
11	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию	Заведующий

11. Контроль выполнения требований к санитарному содержанию помещений ДОУ.

Объекты контроля	Необходимые санитарные меры	Ответственный
Внутренние помещения	<p>Все помещения убираются влажным способом с применением моющих средств не менее 2 раз в день при открытых фрамугах или окнах с обязательной уборкой мест скопления пыли (полов у плинтусов и под мебелью, подоконников, радиаторов и т.п.) и часто загрязняющихся поверхностей (ручки дверей, шкафов, выключатели, жесткую мебель и др.). Влажная уборка в спальнях проводится после дневного сна, в групповых - после каждого приема пищи.</p> <p>Генеральная уборка всех помещений и оборудования проводится один раз в месяц с применением моющих и дезинфицирующих средств.</p>	Воспитатель, Помощник воспитателя

	Окна снаружи и изнутри моются по мере загрязнения, но не реже 2 раз в год (весной и осенью).	
Музыкальный (спортивный) зал	<p>Влажная уборка спортивных залов проводится 1 раз в день и после каждого занятия.</p> <p>Спортивный инвентарь ежедневно протирается влажной ветошью, маты - с использованием мыльно-содового раствора. Ковровые покрытия ежедневно очищаются с использованием пылесоса. Во время генеральных уборок ковровое покрытие подвергается влажной обработке.</p> <p>Возможно использование моющего пылесоса. После каждого занятия спортивный зал проветривается в течение не менее 10 минут.</p>	Музыкальный руководитель
Инвентарь, игрушки, мебель	<p>Столы в групповых помещениях промываются горячей водой с мылом до и после каждого приема пищи специальной ветошью, которую стирают, просушивают и хранят в сухом виде в специальной промаркированной посуде с крышкой.</p> <p>Стулья, и другое оборудование, а также подкладочные kleenки, kleenчатые нагрудники после использования моются горячей водой с мылом; нагрудники из ткани - стираются.</p> <p>Игрушки моют в специально выделенных, промаркированных емкостях.</p>	Воспитатель, Помощник воспитателя
Отбор воды для технических целей	Для технических целей (уборка помещений групповой, туалета и т.д.) оборудуется в туалетных помещениях групповых отдельный водопроводный кран.	Помощник воспитатель
Ковры, ковровые покрытия	<p>Ковры ежедневно пылесосят и чистят влажной щеткой или выбивают на специально отведенных для этого площадках хозяйственной зоны, затем чистят влажной щеткой.</p> <p>Рекомендуется один раз в год ковры подвергать сухой химической чистке.</p>	Помощник воспитателя
Санитарно-техническое оборудование	Санитарно-техническое оборудование ежедневно обеззараживаются независимо от эпидемиологической ситуации. Сидения на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей моются теплой водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья человека, ежедневно. Горшки моются после каждого использования при помощи ершей или щеток и моющих средств. Ванны, раковины, унитазы чистят дважды в день ершами или щетками с использованием моющих и дезинфицирующих средств.	Воспитатель, Помощник воспитателя
Окна, двери	<p>В теплое время года засетчиваются окна и двери. Для борьбы с мухами внутри помещений допускается использовать механические методы (липкие ленты, мухоловки).</p> <p>Окна снаружи и изнутри моются по мере загрязнения, но не реже 2 раз в год (весной и осенью).</p>	Заведующий хозяйством (завхоз), Помощник воспитателя
Системы вентиляции, вытяжки	Жалюзийные решетки вытяжных вентиляционных систем должны быть открыты; прикрывать их следует только при резком перепаде температур воздуха помещений и наружного воздуха. По мере загрязнения их очищают от пыли. Очистка шахт вытяжной вентиляции проводится по мере загрязнения.	Заведующий хозяйством (завхоз)
Ремонтные работы	Все виды ремонтных работ не допускается проводить при функционировании дошкольных образовательных организаций в присутствии детей.	Заведующий хозяйством (завхоз)
Игрушки	Приобретенные игрушки (за исключением мягкобивных) перед поступлением в групповые моются проточной водой (температура 37 °C) с мылом или иным моющим средством,	Воспитатель, Помощник

	<p>безвредным для здоровья детей, и затем высушивают на воздухе.</p> <p>Пенолатексные ворсовые игрушки и мягконабивные игрушки обрабатываются согласно инструкции изготовителя. Игрушки, которые не подлежат влажной обработке (мытью, стирке), используются только в качестве дидактического материала.</p> <p>Игрушки моются ежедневно в конце дня, а в группах для детей младенческого и раннего возраста - 2 раза в день.</p> <p>Кукольная одежда стирается по мере загрязнения с использованием детского мыла и проглаживается.</p>	воспитателя
Постельное белье и постельные принадлежности	<p>Смена постельного белья, полотенец проводится по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю. Все белье маркируется. Постельное белье, кроме наволочек, маркируется у ножного края.</p> <p>На каждого ребенка необходимо иметь три комплекта белья, включая полотенца для лица и ног, и две смены наматрасников.</p> <p>Чистое белье доставляется в мешках и хранится в шкафах. Белье после употребления складывается в специальный бак, ведро с крышкой, kleenчатый, пластиковый или из двойной материи мешок. Грязное белье доставляется в постирочную (или специальное помещение).</p> <p>Матерчатые мешки стираются, kleenчатые и пластиковые - обрабатываются горячим мыльно-содовым раствором.</p> <p>Постельные принадлежности: матрацы, подушки, спальные мешки проветриваются непосредственно в спальнях при открытых окнах во время каждой генеральной уборки и периодически на специально отведенных для этого площадках хозяйственной зоны. Рекомендуется один раз в год постельные принадлежности подвергать химической чистке или обработке в дезинфекционной камере.</p>	Воспитатель, Помощник воспитателя, Заведующий хозяйством (завхоз), Машинист по стирке белья
Борьба с вредителями	<p>В ДОУ должны проводиться мероприятия, исключающие проникновение насекомых и грызунов. При их обнаружении в течение суток должны быть организованы и проведены мероприятия по дезинсекции и дератизации в соответствии с требованиями к проведению дезинфекционных и дератизационных мероприятий.</p>	Заведующий хозяйством (завхоз)