

ПРИНЯТО

Общим собранием работников
ГБДОУ детского сада № 38
Адмиралтейского района
Санкт-Петербурга
протокол от 28.12.2020 года № 4

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий ГБДОУ детского сада №38
Адмиралтейского района
Санкт-Петербурга

Е.А. Кузьмина
Приказ от 28.12.2020 №75



ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

**ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ
В ГОСУДАРСТВЕННОМ БЮДЖЕТНОМ ДОШКОЛЬНОМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ
УЧРЕЖДЕНИИ ДЕТСКОМ САДУ № 38 АДМИРАЛТЕЙСКОГО РАЙОНА
САНКТ-ПЕТЕРБУРГА НА 2020-2021 УЧЕБНЫЙ ГОД**

Ф.И.О. руководителя – Кузьмина Елена Анатольевна

Юридический адрес: 190068, Санкт-Петербург, наб. реки Мойки, 92, лит. В, пом. 1Н

Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля: заведующий хозяйством, методист, заместитель заведующего.

1. Перечень официально изданных нормативных документов, в том числе санитарных правил в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- 1.1. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» №52 ФЗ от 30.03.1999 (изменениями)
- 1.2. Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» ФЗ-29 от 02.01.2000 с изменениями.
- 1.3. Федеральный Закон 18.06.01 № 77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской федерации» с изменениями.
- 1.4. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм санитарных правил СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- 1.5. Приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 N 302н (ред. от 18.05.2020) "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" (Зарегистрировано в Минюсте России 21.10.2011 N 22111) (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.07.2020);

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.

Целью программы является обеспечение безопасности для человека и ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организацией и осуществлением контроля за их соблюдением.

Задачи производственного контроля:

- ✓ наличие официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды
- ✓ обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- ✓ осуществление (организацию) лабораторных исследований и испытаний в случаях, установленных настоящими санитарными правилами и нормативами на рабочих местах с целью оценки влияния производства на человека и его здоровье;
- ✓ осуществление лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- ✓ проведение работ по обоснованию безопасности для человека новых видов продукции и технологии ее производства;
- ✓ ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- ✓ организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей;
- ✓ 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 ДОУ,
- ✓ перечень журналов учёта и отчётности по проведению производственного контроля.

Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменениях деятельности ДОУ.

Лица, осуществляющие производственный контроль в ДОУ:

Заведующий ДОУ, заведующий хозяйством, методист;

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

Надзор за организацией и проведением производственного контроля в ДОУ осуществляется Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Санкт-Петербургу в Адмиралтейском, Василеостровском и Центральном районах.

Надзорный орган предоставляет информацию о государственных санитарно-эпидемиологических правилах, гигиенических нормативах, методах и методиках контроля факторов среды обитания человека, которые должны быть в наличии в ДОУ, о перечне химических веществ, биологических, физических и иных факторов, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляются отбор проб, лабораторные исследования и испытания, периодичности отбора проб и проведения лабораторных исследований и испытаний.

Паспорт юридического лица

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад №38 Адмиралтейского района Санкт-Петербурга (далее ДОУ) является некоммерческой организацией, детским садом, созданной для реализации гарантированного государством РФ права на получение детьми дошкольного образования, охраны и укрепления их физического и психического здоровья, развития индивидуальных особенностей.

ГБДОУ детский сад №38 Адмиралтейского района - самостоятельное юридическое лицо.

Осуществляемые виды деятельности:

- ✓ реализация образовательной программы дошкольного образования;
- ✓ присмотр и уход за детьми.

Учредителем Образовательного учреждения является Санкт-Петербург в лице уполномоченных исполнительных органов государственной власти Санкт-Петербурга.

Функции и полномочия учредителя в отношении Образовательного учреждения осуществляет Комитет по образованию, за исключением функций и полномочий, отнесенных к компетенции администрации Адмиралтейского района Санкт-Петербурга, а также Комитета имущественных отношений Санкт-Петербурга и Правительства Санкт-Петербурга.

Место нахождения Комитета: 190000, Санкт-Петербург, пер. Антоненко, дом 8.

Место нахождения Администрации района: 190005, Санкт-Петербург, Измайловский д. 10.

Место нахождения КИО: 191060, Санкт-Петербург, ул. Новгородская, дом 20, литера А

Юридический и почтовый адрес учреждения: 190068, г. Санкт-Петербург, наб. реки Мойки, 92, лит. В, пом. 1Н

Адрес официального сайта Образовательного учреждения в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»: <https://ds38spb.nubex.ru>

Заведующий: Кузьмина Елена Анатольевна, телефон. +7(812)312 56 33.,

методист Виноградова Наталья Леонидовна, телефон: +7(812)312 56 33.

Заведующий хозяйством : Ставрогина Наталья Андреевна, телефон: +7(812)312-27-73. Врач:

Иванова Виктория Анатольевна (работник ДО поликлиники №27 Адмиралтейского района)

Нормативные документы по проведению производственного контроля

- ✓ Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» №52 ФЗ от 30.03.1999 (изменениями)
- ✓ Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм санитарных правил СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- ✓ Приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 N 302н (ред. от 18.05.2020) "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" (Зарегистрировано в Минюсте России 21.10.2011 N 22111) (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.07.2020);

Для реализации Программы производственного контроля в ДОУ имеется следующий набор документов:

- ✓ Договор на дератизацию и дезинсекцию.
- ✓ Договор на вывоз пищевых отходов.
- ✓ Договор по производственному контролю
- ✓ Договор на оказание медицинских работ и услуг
- ✓ Личные санитарные книжки сотрудников.
- ✓ Локальные акты ОУ (приказы, Положения).

Часть I

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 ДОУ с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке для проведения данного вида деятельности.

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

Наименование вредного фактора	Профессия	Количество человек	Класс опасности
Моющие средства	Помощник воспитателя, уборщик служебных помещений	8	II

Лабораторные исследования для ГБДОУ детского сада №38 проводит организация, имеющая лицензию на производство данных работ, в присутствии заведующего ДОУ в соответствии с графиком производственного контроля, на основании договора, составляемого на 1 календарный год, а также разовых договоров по ситуации.

В случае выявления неудовлетворительных показателей смывов и проб в 3-х дневный срок производится запрос в ФБУЗ о повторном проведении лабораторного обследования.

График производственного лабораторного контроля

Часть II

Профессиональная и гигиеническая подготовка и аттестация:

Предварительным и периодическим медицинским осмотрам подвергаются все работники учреждения в соответствии с занимаемой должностью (список должностей прилагается).

Профессиональная гигиеническая подготовка для педагогического персонала и обслуживающего персонала – 1 раз в 2 года, для работников пищеблока и пом. воспитателей 1 раз в год.

1. Медицинские осмотры:

№	Наименование обследования	Кратность обследования	Ответственный
1	Заключение терапевта о допуске к работе по результатам медобследований	При поступлении на работу, в дальнейшем один раз в год	Заведующий
2	Результаты лабораторных исследований и осмотра дерматовенеролога	При поступлении на работу и в дальнейшем 1 раз в год	Заведующий
3	ФЛЮ- обследование	При поступлении на работу, в дальнейшем один раз в год.	Заведующий
4	Результаты исследований на носительство кишечных инфекций	При поступлении на работу, в дальнейшем один раз в год.	Заведующий
5	Результаты исследования на гельминтозы,	При поступлении на работу, в дальнейшем один раз в год.	Заведующий
6	Функциональные обследования: ЭКГ, гинеколог, цитологическое и бактериологическое исследование	При поступлении на работу, в дальнейшем один раз в год.	Заведующий
7	Осмотр врачей: ЛОР, стоматолог, психиатр, нарколог, терапевт	При поступлении на работу, в дальнейшем один раз в год.	Заведующий
8	УЗИ молочных желёз или маммография	Один раз в два года старше 40 лет	Заведующий

2. Контроль выполнения комплекса санитарно эпидемиологических мероприятий (визуальных):

№	Мероприятия	Периодичность контроля	Ответственный	Форма контроля и отчетности
1	2	3	4	5
1	Наличие официально - изданной нормативной документации, своевременное приобретение	По мере выхода новой нормативной документации	Заведующий	Нормативная документация
2	Проведение занятий по изучению нормативных документов с сотрудниками ДОУ.	По мере выхода новой документации, в дальнейшем не менее 1 раза в год.	Заведующий	Протоколы производственных совещаний
3	Контроль за выполнением и качеством проведения текущих, генеральных уборок помещений, наличие и маркировка уборочного инвентаря, контроль за исправностью медоборудования, контроль за санитарным содержанием помещений и территории; вывоз мусора.	Ежедневно	Заведующий хозяйством	Журнал контроля санитарного состояния помещений и оборудования
4	Контроль за наличием достаточного количества моющих и дезинфицирующих	Ежедневно	Заведующий хозяйством	Журнал учета материальных ценностей

	средств, соблюдением правил приготовления, хранения, применения.			
5	Контроль за исправностью приборов искусственного освещения помещений, систем вентиляции, отопления, водоснабжения.	Ежедневно	Заведующий хозяйством.	Журнал регистраций аварийных ситуаций
6	Проверка качества поступающих продуктов питания, условий их транспортировки, хранения и сроков реализации.	Ежедневно	Заведующий хозяйством, повар	Журнал бракеража сырой продукции
7	Контроль за соблюдением объема порций	Ежедневно	Заведующий хозяйством	Журнал бракеража готовой продукции
8	Контроль за отбором суточной пробы	Ежедневно	Ответственный исполнитель	В соответствии с приказом об организации питания в ГБДОУ
9	Визуальный контроль за соблюдением технологии мытья столовой и кухонной посуды, инвентаря.	Ежедневно	Ответственный исполнитель	В соответствии с графиком
10	Контроль за соблюдением бельевого режима (режим смены постельного белья, сортировка и разборка грязного белья, условия сбора и хранения, транспортировка)	Ежедневно	Кастелянша	В соответствии с графиком
11	Обеспечение соблюдения действующих нормативных документов по проведению обязательных предварительных и периодических медосмотров и обследований персонала, в т.ч по эпидпоказаниям.	В установленные сроки	Заведующий ДОУ	Договор на проведение осмотров

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

Вид исследований	Количество
Лабораторные исследования воды водопроводной (холодная/горячая) (2 пробы воды 1 раз в год)	
Отбор проб воды холодного водоснабжения (до 5 проб на объекте)	1
Отбор проб воды горячего водоснабжения (до 5 проб на объекте)	1
Исследование питьевой воды (мембранный метод) ОМЧ, ОКБ, ТКБ	2
Химический анализ холодной воды (15 показателей)	1
Краткий химический анализ горячей воды (запах, цветность, мутность, водородный показатель (рН), железо общее)	1
Определение сульфитредуцирующих клостридий	1
Измерение температуры воды систем централизованного горячего водоснабжения (1 точка)	4
Санитарно-эпидемиологическая экспертиза результатов лабораторных исследований с оценкой перечня показателей и условий отбора проб из источников децентрализованного водоснабжения по микробиологическим показателям (1 проба)	2

Санитарно-эпидемиологическая экспертиза результатов лабораторных исследований с оценкой перечня показателей и условий отбора проб из источников децентрализованного водоснабжения по санитарно-химическим показателям (одна проба)	2
Инструментальные измерения: освещенность (в помещении по 5 точек в дс, 6 в шк), микроклимат (в помещении по 1 точке в теплый и холодный период года), мебель, ЭМИ по раб местам	
Измерение и расчет показателей освещенности (1 точка)	30
Измерение микроклимата в помещении	6
Инструментальные замеры мебели с санитарно-эпидемиологической экспертизой по результатам инструментальных замеров и оценки мебели на соответствие росто-возрастным показателям детей (1 класс, 1 группа)	5
Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам инструментальных замеров и оценки мебели на соответствие росто-возрастным показателям детей	5
Консультация по определению объемов лабораторно-инструментальных видов исследований (испытаний) для проведения производственного контроля 1 час	1
Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевой продукции (дошкольные образовательные и общеобразовательные учреждения)	2
Санитарно-эпидемиологическая экспертиза общественных зданий и сооружений, помещений (дошкольные образовательные и общеобразовательные учреждения) по результатам лабораторных измерений физических факторов	1
Заключение специалиста по результатам обследования объекта (дошкольные образовательные учреждения)	1
Пищеблок, буфетные групп	
Отбор проб пищевых продуктов менее 5 проб	2
<i>Микробиологические исследования:</i>	
Определение <i>Staphylococcus aureus</i>	3
Определение бактерий рода <i>Proteus</i>	3
Определение БГКП	3
Определение КМАФАнМ	3
Определение ПКФ, в т.ч. сальмонелл	3
Подсчёт энергетической ценности (теория)	1
Определение энергетической ценности (по факту)	1
Взятие смывов с объектов внешней среды (10 смывов)	2
Смывы на БГКП с использованием универсальных сред	10
Исследование смывов с поверхностей на яйца гельминтов	10
Бактериологические исследования смывов на иерсинии	5
Определение антимикробной активности дезинфицирующего средства (один тест-микроорганизм, одна концентрация)	1

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

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность
1.	Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования.	Регулярно
2.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок	Регулярно
3.	Выявление сотрудников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов, направление их на лечение и санацию	Регулярно
4.	Проверка качества поступающей для реализации продукции - документальная и органолептическая, а также условий и правильности её хранения и использования.	Регулярно
5.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	Регулярно
6.	Проверка качества и своевременности проведения дератизации и дезинсекции	2р в месяц
6.1.	Отсутствие грызунов	Регулярно
6.2.	Отсутствие членистоногих, имеющих санитарно-эпидемиологическое значение	Регулярно
7.	Представление информации о результатах производственного контроля в Управление Роспотребнадзора по Санкт-Петербургу	По запросам

4. Перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, Управления Роспотребнадзора по Санкт-Петербургу (территориальный отдел Управления): получение сообщений об инфекционных заболеваниях работников;

- ✓ заболеваниях населения, связанных с употреблением реализуемой продукции, получение неудовлетворительных результатов исследований реализуемой продукции и питьевой воды;
- ✓ авария канализационной системы с поступлением сточных вод в помещения предприятия торговли (для стационарных организаций торговли).

5. Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний:

- производственные помещения организации;
- реализуемые блюда;
- рационы питания;
- технологические процессы;
- рабочие места;

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

Журналы учетной документации пищеблока: «Журнал бракеража готовой пищевой

продукции»; «Гигиенический журнал (сотрудники)»; «Журнал учета температуры и влажности складских помещений», «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции», «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»; «Ведомость контроля за рационом питания», Личные медицинские книжки работников ; Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий; Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, стирка санитарной одежды, дератизация, дезинсекция и т.д.)

Часть III

Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля, проводятся следующие мероприятия:

Параметры контроля	Периодичность	Ответственные	Оформление результатов контроля
Контроль за состоянием помещений			
Обеспечение естественного сквозного проветривания	Ежедневно	Заведующий хозяйством	Журнал санитарного состояния помещений
Контроль за соблюдением температурного режима	Ежедневно	Заведующий хозяйством	Журнал санитарного состояния помещений и оборудования
Контроль за состоянием искусственной освещенности в групповых	1 раз в квартал	завхоз	Журнал санитарного состояния помещений
Контроль за санитарным состоянием помещений, соблюдение графика уборок	1 раз в неделю	Заведующий хозяйством	Журнал санитарного состояния помещений и оборудования
Контроль за состоянием оборудования			
Контроль за состоянием физкультурного и музыкального инвентаря	1 раз в квартал	Заведующий хозяйством	Журнал санитарного состояния помещений и оборудования
Контроль за состоянием маркировки, стульев, столов по росту детей	1 раз в квартал	Заведующий хозяйством	Журнал санитарного состояния помещений и оборудования
Контроль за состоянием закрепления оборудования	1 раз в квартал	Заведующий хозяйством	Журнал санитарного состояния помещений и оборудования
Контроль за мытьём игрушек	1 раз в неделю	Заведующий хозяйством	Журнал санитарного состояния
Контроль за состоянием маркировки постельного белья, полотенец	1 раз в неделю	Заведующий хозяйством	Журнал санитарного состояния помещений и оборудования
Контроль за состоянием хозяйственного оборудования и инвентаря	1 раз в месяц	Заведующий хозяйством	Журнал санитарного состояния помещений и оборудования
Контроль за организацией питания			
Контроль за состоянием пищеблока и кухонной посуды на целостность и чистоту	Каждые 10 дней	Заведующий хозяйством	Журнал санитарного состояния помещений и оборудования
Контроль за режимом организации питания в группах	Ежедневно	методист	Журнал контроля
Контроль за качеством приготовления пищи в пищеблоке	Каждые 10 дней	завхоз	Журнал бракеража готовой продукции

Проверка суточной пробы	Каждые 10 дней	Заведующий хозяйством	Карта оперативного контроля
Контроль за состоянием поступающих продуктов	Каждые 10 дней	Заведующий хозяйством	Журнал бракеража сырой продукции
Контроль за хранением и реализацией скоропортящихся продуктов	Каждые 10 дней	повар	Журнал бракеража сырой продукции
Контроль за хранением продуктов и соблюдением температурного режима холодильников	Каждые 10 дней	повар	Журнал температурного режима холодильников
Контроль за хранением овощей	Каждые 10 дней	повар	Журнал санитарного состояния помещений и
Контроль за состоянием медицинского обеспечения и работы по здоровьесбережению			
Контроль за состоянием работы по формированию ЗОЖ	1 раз в месяц	методист	Журнал контроля
Контроль за проведением санитарно-эпидемиологических мероприятий	1 раз в квартал	Заведующий хозяйством	Журнал санитарного состояния помещений и оборудования
Контроль за качеством утреннего приема детей	Ежедневно	Методист Воспитатели	Журнал санитарного состояния помещений и оборудования
Контроль за соблюдением личной гигиены сотрудниками, термометрии	Ежедневно	Заведующий хозяйством	Журнал санитарного состояния помещений и оборудования
Проверка персонала пищеблока на кожные заболевания	Ежедневно	Ответственное лицо	Гигиенический журнал сотрудников
Контроль за прохождением профосмотров	1 раз в год	Заместитель заведующего	Заключительный акт
Контроль за организацией режима дня и учебных занятий			
Контроль за соблюдением режима дня в соответствии с возрастными особенностями детей	1 раз в месяц	методист	Журнал оперативного контроля
Контроль за соблюдением режима двигательной активности детей	1 раз в месяц	методист	Журнал оперативного контроля
Контроль за состоянием оборудования и пособий для детей	1 раз в квартал	Воспитатели, специалисты	Журнал оперативного контроля
Контроль за соблюдением максимально допустимого объема недельной нагрузки	1 раз в месяц	методист	Журнал оперативного контроля
Контроль за соблюдением режима дня в соответствии с возрастными особенностями детей	1 раз в месяц	методист	Журнал оперативного контроля

Часть IV

Перечень форм учета и отчетности, связанных с осуществлением производственного контроля:

- ✓ Протоколы санитарно-микробиологического исследования смывов;
- ✓ Протоколы санитарно-микробиологического исследования готовой продукции
 - ✓ Протоколы микробиологического и химического исследования воды из разводящей сети;
- ✓ Гигиенический журнал.
- ✓ Журналы бракеража готовой и сырой продукции.
- ✓ Ветеринарные справки о качестве товара.
- ✓ Журнал учёта инфекционных заболеваний.
- ✓ Журнал учёта профилактических прививок.
- ✓ Табель учёта ежедневной посещаемости детей.
- ✓ Журнал учёта разведения дезинфицирующих средств.
- ✓ Журнал осмотра детей на педикулёз.
- ✓ Личные медицинские книжки сотрудников.
- ✓ Списки сотрудников на прохождение медицинских профосмотров

Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в ДОУ в целях профилактики возникновения и распространения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений:

Опасные факторы	Профилактические мероприятия	период
Инфекционные заболевания, педикулез	Медицинские осмотры детей, в том числе на педикулез, при поступлении в ДОУ с целью выявления больных. В случае обнаружения детей, пораженных педикулезом, их отправляют домой для санации. Прием детей ДОУ после санации допускается при наличии медицинской справки об отсутствии педикулеза. Результаты осмотра заносят специальный журнал.	
Состояние здоровья воспитанников	Систематическое наблюдение за состоянием здоровья воспитанников; Организация профилактических осмотров и профилактических прививок; Распределение детей на медицинские группы для занятий физическим воспитанием; Информирование руководителей учреждения, воспитателей, методистов по физическому воспитанию о состоянии здоровья детей, рекомендуемом режиме для детей с отклонениями в состоянии здоровья; Профилактическая работа с персоналом и детьми по формированию здорового образа жизни (организация «дня здоровья», игр, викторин и пр.)	Постоянно
Распространение инфекционных заболеваний	Сообщение в учреждения здравоохранения о случаях инфекционных заболеваний и паразитарных заболеваний среди воспитанников и персонала учреждения в течение <u>двух часов после установления диагноза</u>	Постоянно
Организация питания воспитанников	Контроль за работой пищеблока (мест приготовления пищи); Контроль правильности хранения пищевых продуктов; Контроль качества и безопасности приготовленных пищевых продуктов (взятие суточных проб);	Постоянно