

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 16 «Ягодка» (МБДОУ «Детский сад № 16 «Ягодка»)



ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 16 «Ягодка»

п.Сосновка

2024г.

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 во 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 дошкольного образовательного учреждения с численностью персонала **11 человек**

Содержание программы также соответствует требованиям СанПиН 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий» изменениями и дополнениями к СанПиН 1.1.1058-01

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 (организация) 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 МБДОУ,
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 МБДОУ.

Лица, осуществляющие производственный контроль в МБДОУ:

- заведующий МДОУ, завхоз, медсестра.

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

Надзор за организацией и проведением производственного контроля в МБДОУ осуществляется территориальным отделом управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Калининградской области в Гурьевском и Полесском 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 МБДОУ, 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

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 16 «Ягодка» является некоммерческой организацией, детским садом общеразвивающего вида, созданной для реализации гарантированного государством РФ права на получение детьми дошкольного образования, охраны и укрепления их физического и психического здоровья, развития индивидуальных особенностей.

МБДОУ «Детский сад № 16 «Ягодка» - самостоятельное юридическое лицо.

Осуществляемые виды деятельности: реализация общеобразовательных программ дошкольного образования.

Учредителем является Муниципальное образование «Полесский муниципальный район»

Юридический и почтовый адрес учреждения: 238641, Калининградская область, Полесский район, пос.Сосновка, ул.Октябрьская 14 «А»; телефон 8(40158) 2-32-21.

Заведующий МБДОУ: Аленишко Зоя Константиновна

Заведующий хозяйством: Щукина Наталья Васильевна

Медицинская сестра: Сумбаева Марина Васильевна

1. Характеристики объектов:

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 16 «Ягодка»)

расположено по адресу: 238641, Калининградская область, Полесский район, пос.Сосновка, ул.Октябрьская 14 «

Вид предприятия – муниципальное, общеразвивающего вида.

Набор помещений: основное одноэтажное здание, 1 здание котельная, 2 прогулочные площадки

В здании размещены: 2 разновозрастные группы.

Площадь помещения 804.9 кв.м

Оборудование (оргтехника (компьютер, сканер, принтер), оборудование для осуществления образовательной деятельности)

Характеристика инженерных систем	
Освещение	естественное и искусственное
Система вентиляции	естественная, приточно-вытяжная
Система отопления	собственная котельная
Система водоснабжения	Холодная- централизованная, горячая –бойлеры в каждой группе
Система канализации	(наличие местных очистных устройств), септик

Земельный участок площадью: 6500 м².

Вывоз мусора - договор №221800508 от 12.01.2024г. ГП КО «ЕСОО г.Калининград

Водоснабжение и водоотведение – договор №14/80911 от 12.01.2024г. ГП КО «Водоканал» г.Калининград

Оказание услуг по профилактическим работам (дератизация, дезинсекция, дезинфекция) – договор № 21/24 от 12.01.2024

ООО «Дез-А-Сервис» Калининград

На территории имеются игровые участки для каждой возрастной группы, оборудованные необходимым игровым оборудованием, верандами, спортивный участок.

Оборудован хозяйственный блок: овощной склад, площадка для мусора находится за хозяйственным двором детского сада.

На территории много кустарников. Ежегодно проводится декоративная обрезка кустарника, вырубка сухих и низких веток.

2. Производственный контроль соблюдения санитарных правил и выполнения санитарных противоэпидемических мероприятий осуществляется на основе следующих нормативно-правовых документов:

- [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»;
- [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#) «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- [СП 2.4.3648-20](#) «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- [СанПиН 2.2.4.548-96](#) «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»;
- [СН 2.2.4/2.1.8.562-96](#) «Шум на рабочих местах, помещениях жилых и общественных зданиях и на территории жилой застройки»;
- [СН 2.2.4/2.1.8.566-96](#) «Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий»;
- [СП 52.13330.2016](#) «Свод правил. Естественное и искусственное освещение. Актуализированная редакция СНиП 23-05-95*»;
- [СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03](#) «Проектирование, строительство, реконструкция и эксплуатация предприятий, планировка и застройка населенных пунктов. Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий. Санитарные правила и нормы»;
- [СанПиН 2.1.6.1032-01](#) «Гигиенические требования к обеспечению качества атмосферного воздуха населенных мест»;
- [СанПиН 2.1.4.1074-01](#) «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;
- [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»;
- [МУ 3.1.1.2438-09](#) «Профилактика инфекционных болезней. Кишечные инфекции. Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза. Методические указания»;
- [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 3.1.2.2952-11](#) «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита»;
- [СП 3.1.2.3117-13](#) «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»;
- [СП 3.1.3.2352-08](#) «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 Минздравсоцразвития от 12.04.2011 № 302н](#) «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»;

3. Функции по осуществлению производственного контроля соблюдения санитарных правил и выполнения санитарных противоэпидемических мероприятий возложены на заведующего хозяйством Щукину Наталью Васильевну

4.Перечень и кратность медицинских обследований,

исследований и профессиональной гигиенической подготовки работников МБДОУ

приказ Министерства здравоохранения РФ от 28 января 2021 г. № 29н обязательным медосмотрам подлежат работники, занятые на работах в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей.

№ 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	Бухгалтер	1	1 раз в год	1 раз в 2 год
3	Воспитатели	3	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Музыкальный работник	(вакансия)	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Инструктор по физической культуре	(вакансия)	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Младший воспитатель	2	1 раз в год	1 раз в год
8	Работники пищеблока	2	1 раз в год	1 раз в год
9	Обслуживающий персонал	4	1 раз в год	-

5.Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 16 «Ягодка» осуществляет образовательную деятельность в области дошкольного образования согласно лицензии.

Лицензия № ДДО- 1648 от 03.04.2016 г. Серия 82Л01 № 000110165

6. Перечень мероприятий по производственному контролю

№	Объект контроля	Кратность контроля и сроки исполнения	Ответственные лица
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 по графику. 	Зав. 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) 	Зав. хозяйством
3	Санитарное состояние хозяйственной зоны: очистка контейнера, площадки, вывоз мусора	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за санитарным состоянием хозяйственной площадки. • Вывоз твердых бытовых отходов - по графику. 	Зав. хозяйством
Санитарные требования к санитарно-техническому состоянию здания			
1	Состояние кровли, фасада здания, отмостки, цоколя	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль. При необходимости — заявка на ремонтные работы в течение 7 дней 	Зав. 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	Зав. хозяйством

3	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 	Зав. хозяйством
4	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 	Зав. хозяйством
5	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 СанПиН 	Медсестра Зав. хозяйством
6	Состояние систем водоснабжения, канализации, работа сантехприборов	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль функционирования системы водоснабжения, канализации, сантехприборов; • Промывка 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 	Зав. хозяйством
7	Питьевая вода	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за качеством воды для питьевого режима (бутилированная вода наличие сертификатов, а, чашки для питьевого режима). • Ежегодное исследование питьевой воды из источника централизованного водоснабжения по микробиологическим и санитарно-химическим показателям (внепланово — после ремонта систем водоснабжения) <p>Обязательный перечень химических показателей, контролируемых в воде распределительной сети в зависимости от способа водоподготовки. Кратность отбора - 1 раз в месяц</p>	Медсестра

8	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) 	Зав. 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. Воспитатели групп
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. 	Заведующий
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 СанПиН • Исключить из детского пользования игрушки, не имеющие сертификата соответствия и с различными повреждениями 	Медсестра Заведующий
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, стирка с использованием специальных моющих средств) в теплое время года 	Медсестра Зав. 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); 	Медсестра Кастелянша
6	Состояние оборудования музыкального зала	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за состоянием музыкального и физкультурного оборудования музыкального зала; при неисправности оборудования — немедленное удаление из пользования и ремонт. • Испытание физкультурного оборудования с составлением акта (1 раз в год перед началом учебного года) 	Заведующий Музыкальный руководитель

Состояние помещений и оборудования пищеблока

1	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 	Медсестра Зав. хозяйством
2	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) 	Медсестра
3	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 	Медсестра Зав. хозяйством
4	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 	Медсестра Зав. хозяйством

5	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильных камер 	Медсестра Повара
Состояние помещений и оборудования прачечной			
1	Санитарное состояние прачечной	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием прачечной 	Медсестра Зав. хозяйством
2	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. 	Зав. хозяйством
3	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 	Медсестра Зав. хозяйством
Состояние оборудования медицинского кабинета			
1	Оборудование процедурного кабинета	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием процедурного кабинета; ежедневная уборка, кварцевание. 	Медсестра
2	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильника для медикаментов 	Медсестра
3	Медикаментозные средства	<ul style="list-style-type: none"> Ежемесячный контроль за сроком годности медикаментозных препаратов. Проверка и пополнение медицинских аптечек (1 раз в месяц) 	Медсестра
Санитарные требования к организации режима дня и учебных занятий			
1	Посещаемость в группах	<p>Количество детей:</p> <ul style="list-style-type: none"> — в ясельных группах — в дошкольных группах 	Медсестра Заведующий

2	Режим дня и расписание занятий	<ul style="list-style-type: none"> • Утверждение режима дня и расписание занятий согласно требованиям СанПиН (2 раза в год — перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода). • Ежедневный контроль за соблюдением режима дня и расписания занятий 	Заведующий
3	Требование к организации физического воспитания	<ul style="list-style-type: none"> • Утверждение расписаний физкультурных занятий и утренней гимнастики согласно требованиям СанПиН (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
4	Прием детей в дошкольное образовательное учреждение	<ul style="list-style-type: none"> • Комплектование групп согласно Правилам приема в ДОУ. • Прием детей в ДОУ осуществляется на основании заявления, договора и медицинской карты 	Заведующий, Медсестра
Санитарные требования к медицинскому обслуживанию дошкольного образовательного учреждения			
1	Укомплектованность кадрами медработников	<ul style="list-style-type: none"> • Тарификация кадров (на начало учебного года) 	Заведующий
2	Наличие графиков работы медицинских кабинетов	<ul style="list-style-type: none"> • Графики работы медицинского персонала и медицинского кабинета утверждаются в начале учебного года 	Заведующий
3	Согласование графиков медицинских осмотров	<ul style="list-style-type: none"> • Углубленный медицинский осмотр декретированных групп (1 раз в год) 	Медсестра
4	Контроль за прохождением обязательных профилактических осмотров всеми сотрудниками	<ul style="list-style-type: none"> • Профилактический осмотр сотрудников (1 раз в год) 	Медсестра
5	Наличие аптек для оказания первой медицинской доврачебной 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 и пр.) 	Медсестра

6		• Курсовая подготовка и переподготовка сотрудников (в соответствии с планами)	Медсестра
7	Организация санитарно-просветительской работы с сотрудниками	• Согласно плана санитарно-просветительской работы	Медсестра
Санитарные требования к организации питания воспитанников			
1	Наличие согласованного примерного 10 дневного меню	• Один раз в полугодие перед началом сезона	Медсестра
2	Бракераж сырых скоропортящихся продуктов	• Ежедневный контроль за сырыми скоропортящимися продуктами (по документации и органолептический) с заполнением журнала	Медсестра Зав.хозяйством
3	Бракераж готовой продукции	* Ежедневный контроль за качеством готовой продукции (внешний вид, консистенция, вкусовые качества и др.) с заполнением бракеражного журнала	Медсестра Браке ражная комиссия
4	Ведение и анализ накопительной ведомости	• Ежедневно	Медсестра Зав.хозяйством
5	Отбор и хранение суточной пробы	• Контроль за качеством отбора суточной пробы и ее хранения	Медсестра
6	Наличие сертификатов соответствия, качества удостоверений и ветеринарных свидетельств на поступающие продукты питания	• На каждую партию товара	Зав.хозяйством
7	Контроль за состоянием здоровья сотрудников пищеблока	• Контроль за заполнением журналов: — состояния здоровья сотрудников пищеблока;	Медсестра
Санитарно-эпидемиологический режим в пищеблоке			
1	Качество термообработки кулинарных изделий	Органолептическая оценка готовых блюд	Медсестра, бракеражная комиссия
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	Зав. хозяйством
2	Режим ежедневных уборок помещений	• Постоянный контроль. • Графики проведения ежедневных уборок утверждаются в начале учебного года	Зав. хозяйством
3	Обеспечение моющими, дезинфицирующими средствами: уборочным инвентарем, ветошью	• Ежедневный контроль за наличием и использованием моющих и дезинфицирующих средств	Зав. хозяйством

7. Производственный лабораторный контроль

7.1. Производственный лабораторный контроль осуществляется по договору с филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии Калининградской области»

7.2. Ответственный за производственный лабораторный контроль: Заведующий Аленишко Зоя Константиновна, заведующий хозяйством Щукина Наталья Васильевна, медицинская сестра Сумбаева Марина Васильевна.

№	Объект контроля	Объем	Кратность
1	Групповые комнаты: освещённость	По 1 точке в каждой группе (всего 1X6 = 6 исследований)	1 раз в год
2.	Групповые комнаты:микроклимат	По 1 точке в каждой группе	1 раз в год

		(всего 1X6 = 6 исследований)	
3.	Приемные	По 1 точке в каждой группе (всего 1X6 = 6 исследований)	1 раз в год
4.	Музыкально – физкультурный зал	2 точки	1 раз в год
5	Дезрастворы	1 проба (1X 6= 6 исследований)	1 раза в год
6	Вода : химпоказатели	2 пробы	1 раз в месяц
6.	Вода: бакпоказатели	2 пробы	1 раз в месяц
7.	Контроль работы пищеблока		
	• б/анализ горячей продукции	2 пробы	1 раза в год
	• калорийность	3 пробы	1 раз в год
	• термическая обработка	1 пробы	1 раза в год
	• «С» - витаминизация	1 проба	1 раза в год
	• Овощи на нитраты	1 пробы	1 раза в год
	Смывы на БГКП, руки, с/о	5 смывов	1 раза в год
	Горячий цех	5 смывов	1 раз в год
-Холодный цех	5 смывов	1 раз в год	
Мясо-рыбный цех - на Salmol	5 смывов	1 раз в год	
-иерсиниоз	10 смывов	1 раз в год	
8.	Смывы на я/глист	20 смывов	1 раз в год
9	Микроклимат, освещенность	1 проба	1 раз в год
	Шум	2 пробы	1 раз в год
10	Песок на паразитологию	2-4 пробы	1 раз в квартал

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

Наименование вредного фактора	Профессия	Количество человек	Класс опасности
Моющие синтетические средства	Младший воспитатель, рабочий по стирке белья, кухонный рабочий, уборщик служебных помещений	5	
Хлорные соединения (неохлор)	Младший воспитатель, кухонный рабочий	2	
Тепловое излучение	повар	1	

- образовательная деятельность.

Код по ОКВЭД 80.10.01

8. Мероприятия по производственному контролю соблюдения санитарных требований, обеспечивающих безопасность услуг по реализации пищевых продуктов, факторов производственной и окружающей среды.

Мероприятия контроля	Сроки	Ответственный за проведение контроля
8.1. Наличие и сроки действия документов санитарного законодательства		
• Наличие санитарно - эпидемиологического заключения на проведение образовательной деятельности	Постоянно	Заведующий
• Наличие нормативной медицинской документации	Постоянно	По договору с Полесской ЦРБ
8.2. Входной контроль качества поступающей на реализацию продукции		

• Проверка сопроводительных документов о качестве (наличие и соответствие продукции документами: удостоверение о качестве, ветеринарное свидетельство на животноводческую продукцию, сертификаты соответствия с наличием отметки о санитарно-эпидемиологическом заключении, маркировка и другие документы)	Постоянно	Зав.Хозяйством
• визуальный контроль качества поступивших товаров	Постоянно	Зав.хозяйством
• контроль соблюдения санитарных требований при доставке продукции (товарное «соседство» при доставке различных видов продукции, чистота автотранспорта, спецодежда грузчиков, температурный режим транспортировки скоропортящихся продуктов).	Постоянно	Зав.хозяйством
8.3. Производственный контроль качества питания		
• Контроль соблюдения санитарных требований, в том числе микроклиматических и температурных условий хранения и реализации пищевых продуктов, подготовка товаров к продаже, наличие производственного промаркированного инвентаря, упаковочного материала и другие санитарные требования.	Постоянно	Зав.хозяйством
• Контроль сроков реализации пищевых продуктов.	Постоянно	Зав.хозяйством
• Контроль соблюдения условий товарного соседства при хранении и реализации товаров.	Постоянно	Зав.хозяйством
• Визуальный контроль качества реализуемых товаров.	Постоянно	Зав.хозяйством
8.4. Контроль работы оборудования и коммуникаций		
• соблюдение температурных параметров работы технологического оборудования	Ежедневно	Заведующий хозяйством
• обеспечение исправной работы и своевременный ремонт технологического и другого оборудования.	Ежедневно	Заведующий хозяйством
8.5. Контроль соблюдения санитарных требований содержания помещений, территории		
• качество поддержания в чистоте помещений, оборудования, инвентаря, качество проведения влажной уборки.	Ежедневно	Медсестра Заведующий хозяйством
• соблюдение графиков и качества проведения генеральных уборок	Ежедневно	Медсестра Заведующий хозяйством

• наличие и правильность приготовления моющих и дез. средств	Ежедневно	Медсестра Заведующий хозяйством
• наличие условий и соблюдение требований по мытью столовой посуды и кухонного инвентаря	Ежедневно	Медсестра Заведующий хозяйством
• достаточность уборочного инвентаря, наличие маркировки, хранение	Ежедневно	Заведующий хозяйством
• своевременность и качество уборки прилегающей территории, в том числе площадки под ТБО, своевременность вывоза содержимого мусоросборников и утилизацию других видов отходов	Согласно срокам договора	Заведующий хозяйством
• своевременность и проведение дезинсекционных и дератизационных работ	Согласно срокам договора	Медсестра Заведующий хозяйством
8.6. Обеспечение мероприятий и контроль соблюдения персоналом санитарных требований:		
• Прием на работу персонала при наличии личных медицинских книжек установленного образца и прохождение медицинских осмотров по приказу МЗ РФ № 555	При приеме на работу, согласно графику	Заведующий
• Обеспечение условий труда сотрудников в соответствии с нормативными требованиями	Постоянно	Заведующий хозяйством
• Обеспечение персонала чистой, промаркированной спецодеждой	Постоянно	Машинист по стирке и ремонту белья
• Обеспечение условий и контроль соблюдения санитарных требований для общеобразовательных учреждений	Постоянно	Медсестра Заведующий
• Наличие аптечки для оказания первой медицинской помощи	Постоянно	Медсестра

Мероприятия по контролю.

№п/п	Мероприятия	Сроки	Ответственные лица
1	Организация горячего питания	Постоянно	Заведующий

			Заведующий
2	Соблюдение санитарно-гигиенического режима в МДОУ	Постоянно	Заведующий
3	Выполнение требований к искусственному и естественному освещению	Постоянно	Медсестра Зав.хозяйством
4	Готовность МДОУ к работе в зимних условиях	Август, сентябрь	Заведующий
5	Своевременное прохождение сотрудниками медосмотров	Август	Медсестра Заведующий
6	Использование рабочего инвентаря по назначению	Постоянно	Зав.хозяйством
7	Выполнение графика проветривания помещений	Постоянно	Медсестра
8	Охрана труда и соблюдение правил техники безопасности в образовательном процессе	Постоянно	Заведующий

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

- Бракеражные журналы
- Журнал осмотра на гнойничковые заболевания
- Сертификаты на продукцию
- Сертификаты на оборудование
- Санитарно-эпидемиологические акты, заключения, предписания
- Медицинские книжки работников МБДОУ
- Пакет документов по охране труда и технике безопасности
- Документация по медицинскому кабинету

Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с приостановлением эксплуатации МДОУ

- Поломка холодного водоснабжения – устранение неисправностей самостоятельно, а в случае невозможности устранения привлечения к ремонту специализированных организаций.
- Поломка канализационной сети – ремонт, прочистка засоренных участков, «Водоканал»
- Поломка холодильного оборудования – завоз продуктов на один день, ремонт самостоятельно.
- *Прекращение подачи электроэнергии – «Янтарьэнергосбыт» г.Калининград

В случае возникновения вышеизложенных ситуаций необходимо известить Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Калининградской области, территориальный отдел управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Калининградской области в Гурьевском и Полесском районах

Мероприятия, проведение которых необходимо для производственного контроля соблюдения санитарных правил.

№	Мероприятия контроля	Сроки	Ответственный за проведение контроля
1	Наличие договора на водоснабжение и водоотведение	Постоянно	Заведующий
2	Своевременное проведение ремонтных работ, в том числе косметических в производственных и складских помещениях	По мере возникновения	Заведующий хозяйством
3	Наличие договора на вывоз ТБО и др.	На 1 год	Заведующий
4	Проведение уборки территории с учетом сезонности (поливка, гололед)	Постоянно	Заведующий хозяйством