

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ детский сад
№ 3 х. Нижнепетровского
Лемешко Т.В.

Пр. № 8 от 09.01.2023 г.

ПРОГРАММА

ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

**за соблюдением санитарных правил и
выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при
осуществлении образовательной деятельности
в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном
учреждении детский сад № 3 х. Нижнепетровского**

на 2023 г.

х. Нижнепетровский
2023 г.

Цель программы - 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.

Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля (основанного на принципах ХАССП) за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.

1. Паспорт программы:

Характеристика объекта (юридического лица):

Полное наименование учреждения: Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 3 х.Нижнепетровского

Сокращённое наименование: МБДОУ детский сад № 3 х.Нижнепетровского

Юридический адрес: 347125 Ростовская область, Милютинский район, х.Нижнепетровский, ул.Ермака 5

Фактический адрес: 347125 Ростовская область, Милютинский район, х.Нижнепетровский, ул.Ермака 5

Тип объекта: дошкольная образовательная организация

Осуществляемые виды деятельности в ОО:

образовательная:

- Дошкольное образование - реализация общеобразовательных программ дошкольного образования.
- Дневной уход за детьми (детский сад)
- Ответственный за питание – Кочетова М.А.

Характеристика здания:

Тип строения: отдельно стоящее 2 этажное здание.Площадь здания: 980 кв.м

Оборудование: оборудование офисное (компьютер, принтер и др.), оборудование для проведение образовательной деятельности, технологическое оборудование.

Характеристика инженерных систем:

Освещение: естественное и искусственное

Система вентиляции: естественная, приточно-вытяжная

Система водоснабжения: централизованная, горячая и холодная

Система отопления: централизованная, от городской сети

Система канализации: подключено к городской сети канализации.

2. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:

1. СП 3.1/2.4.3598-20 от 30.06.2020 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции».
2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (с 01.01.2021.).
3. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (с 01.01.2021.).

4. СанПиН 1.2.3685-21 2 Гигиенические нормы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (с 01.03.2021.).
5. СанПиН 1.1058-01. «Организация и проведение производственного контроля над соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
6. СанПиН 2.1.4. 1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к системе питьевого водоснабжения. Контроль качества».
7. СанПиН 2.2.1./2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий».
8. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
9. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
10. СанПиН 2.4.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений».
11. СанПиН 2.2.1/2. 1.1. 1076-01 «Гигиенические требования к инсоляции и солнцезащите помещений жилых и общественных зданий и территорий...».
12. СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений».
13. СанПиН 2.2.1./2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий».
14. СанПиН 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации».
15. СанПиН 3.2.1317-03 «Профилактика энтеробиоза».
16. СанПиН 3.1./3.2. 1379-03 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных заболеваний».
17. СанПиН 3.5.1878-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности».
18. СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих»
19. СанПиН 3.1.2.1319-03 «Профилактика гриппа».
20. СанПиН 3.2.1333-03 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации».
21. СанПиН 3.1.1295-03 «Профилактика инфекционных болезней. Профилактика туберкулёза».
22. Федеральный закон от 30.03.1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
23. Федеральный закон от 17.09.1998 г. 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней».
24. Федеральный закон от 18.06.2001 г. №77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулёза в Российской Федерации».
25. Федеральный закон РФ от 23.02.2013г. №15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака».
26. Федеральный закон РФ от 12.06.2008 г. № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию».
27. Приказ Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011 г. №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».
28. Приказ Министерства здравоохранения РФ от 29.06.2000 г. №229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций» и др.

3. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:

№ п/п	должность	функции
1	Заведующий ДОУ	• общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля, факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью; • организация плановых медицинских осмотров работников; • организация профессиональной подготовки и аттестации работников; • разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений и р. • контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных мед. книжек; • медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников; • контроль соблюдения личной гигиены (включая термометрию) и обучения сотрудников; • ведение учета и отчетности по производственному контролю, медицинской документации (включая вакцинацию) и др.
2	Воспитатели группы	• контроль за соблюдением санитарных требований, предъявленных к организации режима дня, образовательной деятельности, оборудованию помещений для работы с детьми; • ведение учетной документации и др. • исполнение мер по устранению выявленных нарушений и др.
4	Заведующий хозяйством	• 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 и др.
5	Ответственный по питанию	• контроль организации питания; • отслеживание витаминизации блюд; • контроль соблюдения режима и выдачи норм питания; • ведение учетной документации и др.
6	Бухгалтер	• оформление и оплата по договорам поставки продуктов питания, • контроль хранения и ведения учёта за хранением продуктов питания на продуктовом складе, • ведение учетной документации и др.

Надзор за организацией и проведением производственного контроля в ДОУ осуществляется Роспотребнадзором в Милютинском муниципальном районе. 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.

4. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация

лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания), и периодичности отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний).

Основанием для определения перечня химических веществ, биологических, физических и иных факторов, выбора точек, в которых осуществляются отбор проб, лабораторные исследования и испытания, и определения периодичности отбора проб и проведения исследований, в том числе в санитарно защитной зоне и зоне влияния предприятия, являются санитарные правила, гигиенические нормативы и данные санитарно-эпидемиологической оценки.

Объект контроля/ показатели	Точки отбора проб, проведение исследований	Периодичность и количество	Основание	Форма учёта результатов
Освещённость/ уровень света	Рабочие места (группа, муззал, пищеблок, кабинет заведующего)	1 раз в год при наличии жалоб- в темное время суток, 5 замеров в одном помещении	СП 52.1330.2016, СанПиН 2.2.1/2.1.1.127803, МУК 4.3.2812- 10.4.3	протокол
Микроклимат/ • температура воздуха • кратность обмена воздуха • относительная влажность воздуха	Помещения и рабочие места (по 1 точке): группа, муз зал, кабинеты	1-2 раз в год 4 замера в одном помещении	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.2.4.548- 96, МУК 4.3.2756- 10	протокол
Шум/ уровень звука, звукового давления	пищеблок	1 раз в год (при необходимости, после реконструкции систем)	СН 2.2.4/2.1.8.562- 96, ГОСТ 23337-2014	протокол
Качество питьевой воды/ микробиологические показатели	Группа, пищеблок (2 пробы)	ежегодно (внепланово – после ремонта системы водоснабжения)	СанПиН 2.1.4.1074- 01	протокол
Песок на игровых площадках/ • паразитологичес- кое исследование, • микробиологическ ий и санитарно- химический контроль	Песочницы на прогулочной площадке	1 раз в год (весна)	СанПиН 3.2.3215- 14	протокол
Контроль санитарного фона/ Смывы на санитарно- показательную микрофлору (на БГ КП, паразитологические исследования)	Пищеблок (с разделочных столов, досок, столовой посуды. рук персонала, дверных ручек), группы (с игрушек, мебели, штор, постельного белья, ручек, дверей, посуды, санитарного оборудования)	1 раз в год (при необходимости) 10 смывов или по 5 смывов	СанПиН 3.2.3215- 14	протокол

Санитарно-бактериологическое исследование пищевой продукции/ • микробиологическое исследование проб готовых блюд, • калорийность, выход блюда соответствие химического состава блюд рецептуре, • контроль витаминизации третьих блюд	пищеблок	2 раза в год – 2 пробы 1 раз в год – 2 пробы 1 раз в год -1 проба	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	протокол
---	----------	---	------------------------	----------

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

Наименование вредного фактора	Профессия	Кол-во человек	Класс опасности (по СОУТ)
Моющие синтетические средства	Младший воспитатель , уборщик служебных помещений, рабочий по ремонту и стирке спецодежды (белья), повар	3	II
Хлорные соединения	Младший воспитатель ,уборщик служебных помещений, повар	3	II
Тепловое излучение	Повар	1	II

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 ДОО с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке для проведения данного вида деятельности. (СанПиН 1.1.1058-01)

5. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке:

Контингент	Участие врачей специалистов	Лабораторные и функциональные исследования
Прохождение медосмотра обязательно для всех штатных работающих в МДОУ: - все вновь поступающие на работу; -должности работников ДООУ: – заведующий, – заведующий хозяйством (завхоз),	Терапевт 1 раз в год. Рентгенолог – 1 раз в год Дерматовенеролог 1 раз в год. Оториноларинголог – 1 раз в год Психиатр 1 раз в год Офтальмолог 1 раз в год Нарколог 1 раз в год Гинеколог - 1 раз в год	1) Крупнокадровая флюорография – 1 раз в год; 2) Исследование крови на сифилис – при поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год; 3) Мазки на гонорею при поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год; 4) Исследование на носительство возбудителей кишечных инфекций – при поступлении на работу в

– воспитатель, – музыкальный руководитель, – инструктор по физкультуре, – повар, – младший воспитатель – уборщик служебных помещений, – рабочий по ремонту и стирке одежды (белья)	Стоматолог 1 раз в год Инфекционист – 1 раз в год (по рекомендации) При установлении вредности: Невролог – 1 раз в год Хирург – 1 раз в год	дальнейшем по эпидпоказаниям; 5) Исследования на гельминтозы при поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям. 6) Клинический анализ крови (гемоглобин, цветовой показатель, эритроциты, тромбоциты, лейкоциты, лейкоцитарная формула, СОЭ), биохимический скрининг (глюкоза, холестерин) 7) Клинический анализ мочи (удельный вес, белок, сахар, микроскопия осадка) 8) Электрокардиография 9) Мазок на флору и атипичные клетки 10) Мамография или УЗИ молочных желез (старше 40 лет) 11) Исследование внутриглазного давления (старше 40 лет)
--	--	---

Профессиональная гигиеническая подготовка сотрудников осуществляется для всех должностей работников ДОУ 1 раз в 2 года, для работников пищеблока (поваров) и младших воспитателей - 1 раз в год.

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

услуги:

- Осуществление образовательной деятельности по программам дошкольного образования разрешается при наличии лицензии (лицензия - от 09.04.2015 г. - бессрочно).

Ответственный: заведующий ДОУ, воспитатели групп.

- Дополнительное образование детей и взрослых.

Ответственный: заведующий ДОУ, воспитатели групп.

- Дневной уход за детьми (детский сад)

Ответственный: заведующий ДОУ, заведующий хозяйством

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

Мероприятие	Периодичность	Ответственный
Состояние участка ДОУ		
Контроль санитарного состояния участка, дорожек, подъездных путей, освещения и озеленения территории	Постоянно	Заведующий хозяйством
Контроль за отводом паводковых и ливневых вод от участка ДОУ	Паводковый период	Заведующий хозяйством
Контроль состояния игровых площадок, теневых навесов, малых архитектурных форм и оборудования	В течение года	Заведующий хозяйством

Контроль оснащения и оборудования спортивной площадки	Ежегодно	Заведующий хозяйством
Смена песка на игровых площадках	Ежегодно (весна)	Заведующий хозяйством
Контроль санитарного состояния хозяйственной зоны	Постоянно	Заведующий хозяйством
Вывоз твёрдых коммунальных / бытовых/ отходов	По графику с подрядной организацией	Заведующий хозяйством
Контроль уборки территории	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Состояние здания ДОУ		
Контроль функционирования систем теплоснабжения, водоснабжения, канализации, вентиляции При необходимости – составление заявки на ремонты	ежедневно	Заведующий хозяйством
Контроль температуры в групповом помещении во всех основных помещениях	Постоянно	Заведующий хозяйством
Промывка и опрессовка отопительной системы	Летний период 1 раз в год	Заведующий хозяйством
Контроль доброкачественности питьевой воды	по договору при проверке	Служба надзора в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
Визуальный контроль качества воды для питьевого режима	ежедневно	Заведующий хозяйством
Контроль соблюдения графика проветривания помещений, температурного режима в помещениях	ежедневно	Заведующий хозяйством
Контроль естественного и искусственного освещения помещений	по договору при проверке	Служба надзора в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
Контроль состояния источников искусственного освещения в исправном виде	Постоянно	Заведующий хозяйством
Контроль очищения стёкол, осветительной арматуры и светильников.	Не менее 2 раз в год	Заведующий хозяйством
Контроль за исправностью и обустройством ограждением лестниц и поручней для детей.	Постоянно	Заведующий хозяйством
Контроль сертификации материалов, применяемых для внутренней отделкой помещений согласно п.2.3. СанПиН 2.4.1.3049-13	Во время проведения ремонтных работ	Заведующий
Групповые помещения, залы ДОУ		
Контроль оборудования и оснащения групповых помещений (раздевальная комната, спальня, групповая)	Постоянно	Заведующий, заведующий хозяйством
Контроль маркировки детской мебели, подбором мебели согласно антропометрических показателей	Ежегодно	Заведующий, заведующий хозяйством
Контроль состояния и обработки игрушек, игрового оборудования, санитарного состояния ковровых покрытий	Ежедневно, /1 раз в неделю /	Заведующий, заведующий хозяйством

Контроль проведения генеральной уборки групп с применением дезинфицирующих средств, разведенных в концентрациях по вирусному режиму (при угрозе распространения коронавирусной инфекции)	Еженедельно	Заведующий хозяйством
Контроль проведения обеззараживания воздуха в помещениях при организации образовательного процесса в ДОУ	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Контроль обеспечения детей индивидуальными постельными принадлежностями, полотенцами, предметами личной гигиены и замена	Постоянно	Заведующий хозяйством, рабочий по ремонту и стирке спецодежды (белья)
Контроль соблюдения требований и правил безопасности оборудования групп	Постоянно	Заведующий хозяйством
Контроль оснащения, использования музыкального и спортивного зала, дезинфекция помещений залов	Постоянно	Старший воспитатель, Заведующий хозяйством
Контроль испытания спортивного оборудования	В начале уч.года	Заведующий хозяйством
Санитарное состояние помещений (прачечная, складское помещение) и дезинфекционные мероприятия ДОО		
Контроль санитарного содержания помещений и дезинфекционных мероприятий (проведение влажной уборки, чистка ковров, обеззараживание санитарно-технического оборудования)	Постоянно	Заведующий
Контроль маркировки уборочного инвентаря	Ежегодно	Заведующий хозяйством
Контроль хранения дезинфицирующих растворов, моющих средств	Постоянно	Заведующий хозяйством
Контроль наличия антисептика в дозаторах, дезинфицирующих средств	Еженедельно	Заведующий хозяйством,
Контроль проведения ремонтных работ	По факту финансирования	Заведующий
Контроль смены постельного белья, полотенец, маркировка, хранение	По графику, ежемесячно	Заведующий хозяйством
Контроль процесса стирки, сушки белья	Постоянно	Заведующий, Заведующий хозяйством
Контроль состояния и функционирования технологического оборудования прачечной	2 раза в месяц	Заведующий хозяйством
Контроль проведения дезинсекции и дератизации	По мере необходимости (договор)	Заведующий хозяйством
Состояние пищеблока, организация питания ДОУ		
Состояние пищеблока и документации		
Контроль мытья кухонной посуды, инвентаря,	Постоянно	Заведующий хозяйством
обработка кухонного электрооборудования, металлического инвентаря, рабочих столов, помещения		

Контроль проведения генеральной уборки пищеблока с применением дезинфицирующих средств, разведенных в концентрациях по вирусному режиму (при угрозе распространения коронавирусной инфекции)	Еженедельно	Заведующий хозяйством
Контроль функционирования вытяжной вентиляции на пищеблоке	Ежемесячно	Заведующий хозяйством
Контроль мытья и хранения столовой посуды в группах.	Постоянно	Заведующий хозяйством
Контроль обеззараживания посуды в период инфекции в ДОУ	По факту случая	Заведующий хозяйством
Контроль состояния и функционирования технологического оборудования на пищеблоке	Постоянно	Заведующий хозяйством
Визуальный контроль наличия и состояния маркировки разделочного и уборочного инвентаря, столовой и кухонной посуды	1 раз в месяц	Заведующий хозяйством
Визуальный контроль температурного режима внутри холодильных камер	Постоянно	Заведующий хозяйством
Контроль санитарного фона (смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП) на пищеблоке	При необходимости и проверках - до 10 смывов	ответственный по питанию
Контроль наличия сертификатов соответствия, сертификатов качества, ветеринарных свидетельств	Ежедневно, на каждую партию товара	Заведующий хозяйством, бухгалтер
Контроль обеспечения для работников пищеблока запаса масок и перчаток	Еженедельно	Заведующий хозяйством
Санитарно-бактериологическое исследование пищевой продукции		
Контроль организации рационального питания детей	Ежемесячно	Заведующий
Контроль качества сырых скоропортящихся продуктов (бракераж сырых продуктов), хранение продуктов	Постоянно	Ответственный по питанию
Контроль качества готовой продукции (внешний вид, консистенция, вкусовые качества и др.)	ежедневно	Ответственный по питанию
Контроль выполнения средне-суточной нормы выдачи продуктов на 1 ребёнка, проведение коррекции питания	2 раза в мес.	Ответственный по питанию, Заведующий хозяйством
Контроль качества отбора суточной пробы и её хранения	Ежедневно	Ответственный по питанию, повар
Контроль витаминизации пищи (С-витаминизация третьих блюд)	Ежедневно (2 раза в год –при необходимости - протокол)	Ответственный по питанию
Микробиологические исследования готовых блюд	2 раза в год –при необходимости - протокол	Повар, ответственный по питанию

Контроль калорийности, выхода блюд и соответствие состава рецептуре	1 раз в год –при необходимости - протокол	Повар, ответственный по питанию
Контроль выполнения правил при приготовлении пищи, гигиенических требований при кулинарной обработке пищевых продуктов в технологических процессах приготовления блюд	Постоянно	Заведующий хозяйством, повар
Контроль качества питьевой воды (микробиологическое)	1 раз в год и внепланово после ремонта системы водоснабжения (протокол)	Заведующий хозяйством
Медицинское обслуживание ДОУ, медицинский кабинет		
Оценка состояния здоровья детей, лечебно-профилактические и оздоровительные мероприятия. Контроль профилактической и текущей дезинфекции.	Постоянно	Заведующий
Оценка физического развития детей	2 раза в год	Заведующий, воспитатели
Оценка состояния здоровья коллектива	Ежемесячно	Заведующий
Контроль прохождения медицинских осмотров, вакцинации	Ежегодно	Заведующий
Контроль соблюдения персоналом правил личной гигиены	Постоянно	Заведующий
Контроль здоровья работников пищеблока, с отметкой в журнале установленного образца	Ежедневно	Заведующий
Организация курсовой гигиенической подготовки и переподготовки по программе гигиенического обучения	1 раз в два года, работники пищеблока и младшие воспитатели – 1 раз в год	Заведующий
Организация курсовой подготовки педагогических работников по оказанию первой помощи	1 раз в три года	Заведующий
Санитарно-просветительская работа, ознакомление с нормативными документами	Ежегодно	Заведующий
Контроль наличия аптек для оказания медицинской помощи и их своевременно пополнение	ежемесячно	Заведующий
Визуальный контроль соблюдения требований санитарных правил в медицинском кабинете	Постоянно	Заведующий
Визуальный контроль температурного режима внутри холодильника в медкабинете	Постоянно	Заведующий
Обновление инструкций по применению моющих и дезинфицирующих средств, доведение их до всех сотрудников, использующих данное средство.	Ежегодно	Заведующий
Организация режима дня и образовательной деятельности ДОУ		
Утверждение режима дня и расписания непосредственно-образовательной деятельности согласно требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13	В начале уч.года	Заведующий
Контроль организации режима дня и непосредственно-образовательной деятельности без соединения воспитанников и разных групп	Постоянно	Воспитатели
Контроль занятий по реализации ООП ДО, АООП ДО для детей с ОВЗ	Ежемесячно	Воспитатели
Контроль проведения занятий по физическому развитию	Постоянно	Воспитатели

на открытом воздухе при хорошей погоде		
Контроль занятий в рамках дополнительного образования	Ежеквартально	Заведующий, воспитатели
Утверждение плана физкультурно-оздоровительных и закаливающих мероприятий в ДООУ	В начале уч.года	Заведующий
Приём детей в ДОО		
Ежедневный усиленный утренний фильтр, контроль состояния здоровья ребёнка, термометрия	Ежедневно	Воспитатели
Осмотр детей на педикулёз, ведение журнала	Еженедельно	Воспитатели
Контроль заполнения журнала термометрии	Ежедневно	Воспитатели
Комплектование групп согласно действующему законодательству	На начало уч. года	Заведующий

8. Перечень форм учёта и отчётности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

- Гигиенический журнал (здоровья) работников пищеблока.
- Журналы бракеража готовой продукции.
- Журнал бракеража сырой продукции.
- Журнал учёта скоропортящихся продуктов.
- Журнал С-витаминизации готовых блюд.
- График смена кипячёной воды на пищеблоке.
- Ведомость контроля за рационом питания.
- Ветеринарные справки, свидетельства о качестве товара.
- Журнал учёта инфекционных заболеваний.
- Табель учёта ежедневной посещаемости детей.
- Журнал учёта разведения дезинфицирующих средств.
- Справки о болезни ребёнка от участкового педиатра.
- Личные медицинские книжки сотрудников.
- Журнал учёта текущей заболеваемости.
- Списки сотрудников на прохождение медицинских профосмотров.
- Журнал учёта бактериальных препаратов.
- Мероприятия по проведению производственного контроля, журнал контроля.
- Журнал аварийных ситуаций, журналы визуального контроля санитарно-технического состояния помещений.
- Лабораторные исследования:
 - Протоколы санитарно-микробиологического исследования готовой продукции;
 - Протоколы санитарно-микробиологического исследования смывов;
 - Протоколы микробиологического и химического исследования воды из разводящей сети.
- Журнал состояния здоровья и термометрии воспитанников (и родителей).
- Журнал состояния здоровья и термометрии сотрудников.

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 и учреждений санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.

<i>Аварийная ситуация</i>	<i>Мероприятия по предупреждению ситуации</i>	<i>Мероприятия по ликвидации возникшей аварийной ситуации</i>
Прорыв водопровода, отключение водоснабжения	Осмотр водопроводных труб, замена ржавых труб. Покраска по необходимости.	Закрытие ДОУ. Ремонт водопровода
Порыв трубы теплосетей	Осмотр тепловых труб, замена ржавых труб. Опрессовка. Покраска по необходимости.	Закрытие ДОУ (отопительный сезон) Ремонт теплосетей
Инфекционные заболевания	1). Соблюдение санитарно-гигиенических требований. 2). Строгий контроль хранения продуктов питания. 3). Своевременное прохождение медосмотров. 4). Проведение дезинфекции, дезинсекции, дератизации. 5) Приобретение продуктов питания, имеющих сертификаты.	Карантин. Дезинфекционные мероприятия.
Отключение электричества	1) Своевременная замена электрических проводов в группах, коридорах ДОУ. 2) Замена сгоревших электролампочек.	Ремонт электропроводки
Прорыв канализационной системы	1) Осмотр канализационных труб. 2) Своевременная замена ржавых труб.	Закрытие ДОУ. Ремонт канализационных труб
Выход электрооборудования из строя	1) Своевременная замена устаревшего оборудования. 2) Постоянный контроль за электропроводкой.	Ремонт электрооборудования. При необходимости закрытие ДОУ.

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

Перечень указанных мероприятий определяется степенью потенциальной опасности для человека деятельности (выполняемой работы, оказываемой услуги), осуществляемой на объекте производственного контроля, мощностью объекта, возможными негативными последствиями нарушений санитарных правил.

№	Мероприятия	Периодичность	Ответственный
1	Разработка и корректировка программы производственного контроля	ежегодно	заведующий
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	при необходимости	заведующий
3	Представление информации о результатах проверок, производственного контроля	По требованию ТО Роспотребнадзора	заведующий
4	Соблюдение ТБ и ОТ на рабочем месте	Постоянно	заведующий хозяйством
5	Бесперебойная работа бойлерной	Постоянно	Заведующий хозяйством, Обслуживающие организации (по договору)
6	Косметический ремонт в группах (при наличии финансирования)	Лето (при наличии финансирования)	
7	Косметический ремонт (коридор - при наличии финансирования)		

8	Покраска и ремонт игрового уличного оборудования на прогулочных площадках		Заведующий хозяйством. Воспитатели.
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	При выявлении незамедлительно	Заведующий хозяйством.
10	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний	По графику	заведующий
11	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки в ДОУ	постоянно	заведующий