



**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 8 общеразвивающего вида»**

367009, г. Махачкала, ул. Строительная, 1

Тел. 8 (8722) 69-48-82 email// mkl-

[mdou08@yandex.ru](mailto:mdou08@yandex.ru)

Утверждаю

Руководитель МБДОУ «Детский сад №8:  
М.И.Шахбанов

Приказ № 36 от 26.04.2019 г



**Программа производственного контроля**

**за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-  
противоэпидемических  
(профилактических мероприятий )  
в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном  
учреждении «Детский сад №8» г. Махачкалы  
2019 -2023 г.г.**

Г. Махачкала

### **Пояснительная записка**

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее по тексту — Программа) дошкольного образовательного учреждения (далее по тексту — ДОУ) разработана на основании Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ, санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий от 10.07.2001 СП 1.1.1058-01, санитарно-эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений от 15 мая 2013 года №26 СанПиН 2.4.1.3049-13

**Целью** производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий является обеспечение безопасности всех участников образовательного процесса ДОУ объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля; за их соблюдением.

**Задачи** производственного контроля:

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

Программа действует в течение 5 лет. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении основного вида деятельности ДОУ или других существенных изменениях деятельности ДОУ. В случае отсутствия необходимости внесения изменений в данный документ, Программа пролонгируется на следующий календарный год.

### **Лица, осуществляющие производственный контроль в ДОУ:**

- руководитель ДОУ,
- заместитель руководителя ДОУ,
- медсестра,
- Завхоз,

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

Надзор за организацией и проведением производственного контроля в ДОУ осуществляется Роспотребнадзором РД без взимания платы.

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.

### **Общая характеристика образовательного учреждения.**

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 8 г. Махачкалы был открыт в 1956 году.

**Полное наименование учреждения:** муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 8»

**Сокращённое наименование учреждения:** МБДОУ «Детский сад № 8»

Учреждение является юридическим лицом, имеет самостоятельный баланс и лицевой счет в органах Федерального казначейства (финансовых органах), круглую печать со своим полным наименованием на русском языке и указанием места нахождения

Лицензия на право ведения образовательной деятельности серия РО № 047600 выданная 8 февраля 2012 года регистрационный №5741. Срок действия – бессрочно.

Поставлено на учет в Федеральной налоговой службе и присвоен ИНН – 0560035077

КПП – 057301001

ОГРН – 1070560002237

#### **Юридический адрес**

367009, РФ, РД, г.Махачкала, ул. Жукова, 1

#### **Фактический адрес**

367009, РФ, РД, г.Махачкала, ул. Жукова, 1

*Тип* – бюджетное дошкольное образовательное учреждение.

*Вид* – детский сад общеразвивающего вида

*Руководитель МБДОУ* – Шахбанова Муслимат Илиясовна

Учреждение работает по пятидневной неделе.

*Выходные дни:* суббота, воскресенье, праздничные.

*График работы:* 7:00 – 19:00.

Электронный адрес: [mkl-mdou08@yandex.ru](mailto:mkl-mdou08@yandex.ru)

## **Перечень имеющейся документации по производственному контролю в соответствии с осуществляемой деятельностью**

### **Федеральные законы**

- ◆ ФЗ РФ № 52-ФЗ от 30.03.99 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
- ◆ ФЗ РФ № 273-ФЗ от 29 декабря 2012 года "Об образовании в Российской Федерации"
- ◆ ФЗ РФ № 157-ФЗ от 17.09.98 «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний».
- ◆ ФЗ РФ № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности / пищевых продуктов»;
- ◆ ФЗ РФ №88-ФЗ от 12.06.2008г. «Технический регламент на молоко и молочную продукцию»

### **Санитарные правила и нормы**

- ◆ СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
- ◆ СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений».
- ◆ СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».
- ◆ СанПиН 3.2.569-96 «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ».
- ◆ СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность»
- ◆ СанПиН 2.3.2.1078-01 «ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ И ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»
- ◆ СанПиН 3.1.7.2615-10 "Профилактика иерсиниоза"
- ◆ СП 2.3.601079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
- ◆ СП 3.1.958-99 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами».
- ◆ СП 3.1-3.2. «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных заболеваний».
- ◆ СП 3.1 098-96 «Клещевой энцефалит».
- ◆ СП 3.1.1117-02 «Профилактика кишечных инфекций».
- ◆ СП 3.1.2.1108-02 «Профилактика дифтерии».
- ◆ СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации».
- ◆ СП 1.1.1058-01"Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий"
- ◆ СП 3.2.1317-03 «Профилактика энтеробиоза»
- ◆ СП 3.1.2.1319-03 «Профилактика гриппа»

### **Приказы**

- ◆ Приказ от 14.03.1995 № 60 «Об утверждении инструкции по проведению профилактических осмотров детей дошкольного и школьного возрастов на основе медико-экономических нормативов».
- ◆ Приказ от 31 января 2011 г. N 51н «О национальном календаре профилактических прививок и календаре профилактических прививок по эпидемическим показаниям».
- ◆ Приказ от 21.03.2003 N 109 «О совершенствовании противотуберкулезных мероприятий в РФ».

- ◆ Приказ от 02.07.1989 № 408 «О мерах по снижению заболеваемости вирусными гепатитами в стране».
- ◆ Приказ от 30.08.1991 № 245 «О нормативах потребления этилового спирта для учреждений здравоохранения, образования и социального обеспечения».
- ◆ Приказ от 07.05.1998 № 151 «О временных отраслевых стандартах объема медицинской помощи детям».

#### **Методические рекомендации**

Методические рекомендации от 22.04.1982 № 08-14/3 «Контроль за развитием и состоянием здоровья детей раннего и дошкольного возраста».

- ◆ Методические рекомендации от 13.03.1987 № 11-4/6-33 «Контроль за организацией питания детей в детских дошкольных учреждениях».
- ◆ Методические указания от 06.12.1986 № 11-37/6-29 «Учет заболеваемости и анализ состояния здоровья детей, воспитывающихся в дошкольных учреждениях».
- ◆ Методические рекомендации от 20.06.1986 № 11-22/6-29 «Организация летней оздоровительной работы с детьми в дошкольных учреждениях».
- ◆ Методические рекомендации от 29.10.1984 № 11 -14/26-6 «Проведение физкультурных занятий на открытом воздухе с детьми 5—7 лет в дошкольных учреждениях».
- ◆ Методические рекомендации от 23.12.1982 № 08-14/12 «Медико-педагогический контроль за физическим состоянием детей дошкольного возраста».
- ◆ Методические рекомендации от 12.06.1980 № 08-14/4-14 «Профилактика острых респираторных вирусных инфекций в детских дошкольных учреждениях».

<b>Перечень законодательных и нормативных документов</b>	<b>Ответственные</b>
<b>1</b>	<b>2</b>
<b>Федеральные законы</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ ФЗ РФ № 52-ФЗ от 30.03.99 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».</li> <li>◆ ФЗ РФ № 273-ФЗ от 29 декабря 2012 года "Об образовании в Российской Федерации"</li> <li>◆ ФЗ РФ № 157-ФЗ от 17.09.98 «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний».</li> <li>◆ ФЗ РФ № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности</li> </ul>	<p>заведующий</p> <p>—II—</p> <p>мед. работник</p>
<b>Санитарные нормы и правила</b>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».</li> <li>◆ СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений».</li> <li>◆ СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».</li> <li>◆ СанПиН 3.2.569-96 «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ».</li> <li>◆ СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность»</li> <li>◆ СанПиН 2.3.2.1078-01 «ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ И ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»</li> <li>◆ СанПиН 3.1.7.2615-10 "Профилактика иерсиниоза"</li> <li>◆ СП 2.3.601079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».</li> <li>◆ СП 3.1.958-99 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами».</li> <li>◆ СП 3.1-3.2. «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных заболеваний».</li> <li>◆ СП 3.1 098-96 «Клещевой энцефалит».</li> <li>◆ СП 3.1.1117-02 «Профилактика кишечных инфекций».</li> <li>◆ СП 3.1.2.1108-02 «Профилактика дифтерии».</li> <li>◆ СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации».</li> <li>◆ СП 1.1.1058-01"Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий"</li> <li>◆ СП 3.2.1317-03 «Профилактика энтеробиоза»</li> <li>◆ СП 3.1.2.1319-03 «Профилактика гриппа»</li> </ul>	<p>заведующий, мед. работник</p> <p>—//—</p> <p>завхоз, мед. работник</p> <p>мед. работник</p> <p>заведующий, мед. работник</p> <p>мед. работник</p> <p>—//—</p> <p>—//—</p> <p>—//—</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Приказ от 14.03.1995 № 60 «Об утверждении инструкции по проведению профилактических осмотров детей дошкольного и школьного возрастов на основе медико-экономических нормативов».</li> <li>◆ Приказ от 31 января 2011 г. N 51н «О национальном календаре профилактических прививок и календаре профилактических прививок по эпидемическим показаниям».</li> <li>◆ Приказ от 21.03.2003 N 109 «О совершенствовании противотуберкулезных мероприятий в РФ».</li> <li>◆ Приказ от 02.07.1989 № 408 «О мерах по снижению заболеваемости вирусными гепатитами в стране».</li> <li>◆ Приказ от 30.08.1991 № 245 «О нормативах потребления</li> </ul>	<p>мед. работник, воспитатели</p> <p>мед. работник</p> <p>—//—</p> <p>—//—</p>

<p>этилового спирта для учреждений здравоохранения, образования и социального обеспечения».</p> <p>♦ Приказ от 07.05.1998 № 151 «О временных отраслевых стандартах объема медицинской помощи детям».</p> <p>Методические рекомендации</p> <p>Методические рекомендации от 22.04.1982 № 08-14/3 «Контроль за развитием и состоянием здоровья детей раннего и дошкольного возраста».</p> <p>♦ Методические рекомендации от 13.03.1987 № 11-4/6-33 «Контроль за организацией питания детей в детских дошкольных учреждениях».</p> <p>♦ Методические указания от 06.12.1986 № 11-37/6-29 «Учет заболеваемости и анализ состояния здоровья детей, воспитывающихся в дошкольных учреждениях».</p> <p>♦ Методические рекомендации от 20.06.1986 № 11-22/6-29 «Организация летней оздоровительной работы с детьми в дошкольных учреждениях».</p> <p>♦ Методические рекомендации от 29.10.1984 № 11 -14/26-6 «Проведение физкультурных занятий на открытом воздухе с детьми 5—7 лет в дошкольных учреждениях».</p> <p>♦ Методические рекомендации от 23.12.1982 № 08-14/12 «Медико-педагогический контроль за физическим состоянием детей дошкольного возраста».</p> <p>♦ Методические рекомендации от 12.06.1980 № 08-14/4-14 «Профилактика острых респираторных вирусных инфекций в детских дошкольных</p>	<p>—II—</p> <p>—II—</p> <p>—II—</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------

### Производственный контроль

Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

ФИО	Занимаемая должность	Раздел работы по осуществлению производственного контроля
1	2	3
Шахбанова М.И.	заведующий	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью.</li> <li>• Организация профессиональной подготовки и аттестации</li> </ul>
Ибрагимова М.А.	мед. работник	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Организация лабораторных исследований.</li> <li>• Организация медицинских осмотров работников.</li> <li>• Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек.</li> <li>• Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля: <ul style="list-style-type: none"> <li>— журнал бракеража скоропортящихся продуктов;</li> <li>— журнал бракеража готовой продукции;</li> </ul> </li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>— журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания;</li> <li>— журнал учета параметров микроклимата в учреждении;</li> <li>— личные медицинские книжки сотрудников учреждения;</li> <li>— накопительная ведомость.</li> <li>• Визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением требований СанПиНа, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений</li> </ul>
Ибрагимова М.А.	мед. работник	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля: <ul style="list-style-type: none"> <li>— журнал регистрации калорийности пищи;</li> <li>— перспективное меню; — журнал регистрации учета мясопродуктов;</li> <li>— журнал регистрации по контролю за качеством молочных продуктов</li> </ul> </li> </ul>
Гусенова С.Г..	завхоз	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ведение журнала аварийных ситуаций</li> <li>Информация заинтересованных ведомств об аварийных ситуациях в учреждении</li> <li>• Контроль за состоянием: <ul style="list-style-type: none"> <li>- освещенности</li> <li>- систем теплоснабжения</li> <li>- систем водоснабжения</li> <li>- систем канализации</li> </ul> </li> </ul>

### Перечень мероприятий по производственному контролю

№	Объект контроля	Кратность контроля и сроки исполнения	Ответственные лица
1	2	3	4
<b>Санитарные требования к участку образовательного учреждения</b>			
<b>1</b>	Санитарное состояние участка, пешеходных дорожек, подъездных путей, освещения территории, озеленение	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль за санитарным состоянием территории.</li> <li>• Дезинсекция, дератизация помещений .</li> </ul>	завхоз
<b>2</b>	Санитарное состояние групповых участков, малых игровых форм, спортивной площадки с соответствующим спортивным оборудованием	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль за санитарным состоянием групповых участков.</li> <li>• Ремонт и замены малых форм, спортивного оборудования и сооружений (по мере их выхода из строя).</li> <li>• Приобретение и установка новых</li> </ul>	завхоз



3	Санитарное состояние хозяйственной зоны: очистка контейнеров, площадки, вывоз мусора	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ежедневный контроль за санитарным состоянием хозяйственной площадки.</li> <li>Вывоз твердых бытовых отходов</li> </ul>	завхоз
4	Замена песка в песочницах, на игровых площадках	<ul style="list-style-type: none"> <li>Полная смена песка в песочницах, на игровых площадках (1 раз в год весной)</li> </ul>	завхоз
5	Исследования песка в теплое время года на степень биологического загрязнения (микробиологические показатели, на наличие яиц гельминтов)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ежемесячно в теплое время года (май — сентябрь)</li> </ul>	мед. работник
<b>Санитарные требования к санитарно-техническому состоянию здания</b>			
1	Наполняемость групп	<ul style="list-style-type: none"> <li>Согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 ежедневная наполняемость: <ul style="list-style-type: none"> <li>— в дошкольных группах — не более 20 чел.</li> </ul> </li> </ul>	заведующий
2	Состояние подвальных и цокольных помещений детского сада	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ежемесячный контроль: <ul style="list-style-type: none"> <li>— функционирования системы теплоснабжения;</li> <li>— функционирование систем водоснабжения, канализации;</li> </ul> </li> </ul>	завхоз
3	Состояние кровли, фасада здания, отмостки, цоколя	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ежедневный контроль. При необходимости — заявка на ремонтные работы в течение 7 дней</li> </ul>	завхоз
4	Внутренняя отделка помещений	<p>В период проведения капитального и текущего ремонта в качестве внутренней отделки применяются только материалы, имеющие гигиенический сертификат для использования в детских учреждениях</p>	завхоз
5	Соблюдение теплового режима в учреждении	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ежемесячный контроль функционирования системы теплоснабжения при неисправности — устранение в течение суток.</li> <li>Промывка отопительной системы (июнь—июль).</li> <li>Проведение ревизии системы</li> </ul>	завхоз

6	Соблюдение воздушного режима в учреждении. Система вентиляции	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежемесячный контроль функционирования системы вентиляции: приточно-вытяжная вентиляция пищеблока, прачечной, вытяжные вентиляционные шахты</li> <li>• Очистка вытяжных вентиляционных шахт проводится не реже 2 раз в год.</li> <li>• Проведение ревизии системы</li> </ul>	завхоз
7	Микроклимат, температура и относительная влажность воздуха в помещениях	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль: <ul style="list-style-type: none"> <li>— соблюдение графика проветривания помещений;</li> <li>— температурного режима в помещениях согласно СанПиНа.</li> </ul> </li> <li>• Исследование микроклимата групповых и других помещений 1</li> </ul>	мед. работник
8	Состояние систем водоснабжения, канализации, работа сантехприборов	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежемесячный контроль функционирования системы водоснабжения, канализации, сантехприборов ;</li> <li>• Промывка и хлорирование системы водоснабжения (после возникновения аварийной ситуации с отключением системы, после капитального ремонта с заменой труб).</li> <li>• Проведение ревизии системы водоснабжения, канализации перед началом учебного года (август) с составлением акта</li> </ul>	завхоз
9	Питьевая вода	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за качеством воды для питьевого режима (баки, чайники, чашки для питьевого режима).</li> <li>• Ежегодное исследование питьевой воды из источника централизованного водоснабжения по микробиологическим и</li> </ul>	мед. работник
10	Естественное и искусственное освещение	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль за уровнем освещенности помещений.</li> <li>• Два раза в месяц техническое обслуживание электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп</li> <li>• Чистка оконных стекол (не реже 2-х раз в год), осветительной аппаратуры, светильников (не реже 3-х раз в год).</li> <li>• Замеры уровня искусственной и естественной освещенности в груп-</li> </ul>	завхоз
<b>Состояние оборудования помещений для работы с детьми</b>			

1	Детская мебель	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Контроль 2 раза в год после проведения антропометрических обследований детей: — размеры детской мебели (столы, стулья) должны соответствовать росту-</li> </ul>	мед. работник
		<p>Во всех помещениях, где проводятся занятия с детьми и осуществляется прием пищи, должны присутствовать схемы рассаживания согласно антропометрии;</p> <p>— расстановка мебели должна соответствовать нормам СанПиНа;</p> <p>- Расстановка кроватей должна обеспечить свободный проход детей</p>	
2	Уголки и зоны природы	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Контроль 1 раз в год перед началом учебного года:</li> <li>— запрещается содержать ядовитые растения, а также растения, имеющие колючки и пр.</li> </ul>	воспитатели
3	Санитарное состояние игрушек, их обработка	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль за состоянием игрушек, игрового оборудования.</li> <li>• Контроль за обработкой игрушек согласно требованиям СанПиНа</li> <li>• Исключить из детского пользования игрушки, не имеющие сертификата соответствия и с различными повреждениями</li> </ul>	мед. работник
4	Санитарное состояние ковровых изделий	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием ковровых изделий.</li> <li>• Обработка ковров не реже 1 раз в год (сухая чистка) в теплое время</li> </ul>	мед. работник завхоз
5	Постельное белье, салфетки, полотенца	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за состоянием постельного белья, салфеток, полотенец; по мере загрязнения — подлежат немедленной замене.</li> <li>• Замена постельного белья (1 раз в неделю) по графику.</li> </ul>	мед. работник рабочий по

6	Состояние оборудования спортивных и музыкальных залов	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за состоянием оборудования музыкальных и физкультурного залов; при неисправности оборудования — немедленное удаление из пользования и ремонт.</li> <li>• Испытание физкультурного оборуду-</li> </ul>	Старший воспитатель
<b>Состояние помещений и оборудования пищеблока</b>			
7	Условия труда работников и состояние производственной среды пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за соблюдением требований охраны труда на пищеблоке.</li> <li>• Ежемесячный контроль за функционированием: <ul style="list-style-type: none"> <li>— системы вентиляции;</li> <li>— приточно-вытяжная вентиляция пищеблока.</li> </ul> </li> </ul> <p>Два раза в месяц техническое обслуживание</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— системы водоснабжения, канализации, сантехприборов.</li> <li>- электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп .</li> <li>- Исследование уровня шума, освещенности, влажности на пищеблоке (1 раз в год)</li> </ul>	мед. работник завхоз
8	Санитарное состояние пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием пищеблока.</li> <li>• Исследования на наличие кишечной палочки, других инфекционных</li> </ul>	мед. работник
9	Состояние технологического и холодильного оборудования на пищеблоке, техническая исправность оборудования	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования на пищеблоке</li> </ul>	мед. работник завхоз
10	Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки разделочного и уборочного инвентаря.</li> <li>• Обновление маркировки (не реже 1 раза в месяц); при повреждении мар-</li> </ul>	мед. работник завхоз
11	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильных камер</li> </ul>	мед. работник

<b>Состояние помещений и оборудования прачечной</b>			
12	Санитарное состояние прачечной	• Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием	мед. работник
13	Состояние технологического оборудования прачечной, техническая исправность оборудования	• Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования прачечной 2 раза в месяц.	завхоз
14	Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря	• Ежедневный визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки разделочного и уборочного инвентаря. • Обновление маркировки не реже 1 раза в месяц; при повреждении мар-	мед. работник
<b>Состояние оборудования медицинского кабинета</b>			
15	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	• Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильника для медикаментов	мед. работник
16	Медикаментозные средства	• Ежемесячный контроль за сроком годности медикаментозных препаратов, шприцев. • Проверка и пополнение медицинских аптечек (1	мед. работник
<b>Санитарные требования к организации режима дня и учебных занятий</b>			
1	Режим дня и расписание занятий	• Утверждение режима дня и расписание занятий согласно требованиям СанПиНа (2 раза в год — перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода).	заведующий
2	Требование к организации физического воспитания	• Утверждение расписаний физкультурных занятий и утренней гимнастики согласно требованиям СанПиНа (2 раза в год — перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода). • Ежедневный медико-педагогический контроль за	заведующий
3	Организация мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей	• Утверждение плана мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей согласно требованиям СанПиНа (2 раза в год — перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода). • Ежемесячный медико-педагогический контроль за организацией и проведением	воспитатели, мед. работник
4	Прием детей в дошкольное образовательное учреждение	• Комплектование групп согласно требованиям СанПиНа. • Прием детей в ДОУ осуществляется на основании	заведующий, мед. работник
<b>Санитарные требования к медицинскому обслуживанию дошкольного образовательного учреждения</b>			

1	Укомплектованность кадрами медработников	• Тарификация кадров (на начало учебного года)	заведующий
2	Наличие графиков работы медицинских кабинетов	• Графики работы медицинского персонала и медицинского кабинета утверждаются в начале	заведующий
3	Согласование графиков медицинских осмотров воспитанников	• Углубленный медицинский осмотр воспитанников декретированных групп (1 раз в год)	мед. работник
4	Контроль за прохождением обязательных профилактических осмотров всеми сотрудниками	• Профилактический осмотр сотрудников (1 раз в полгода)	мед. работник
5	Наличие аптек для оказания первой медицинской доврачебной помощи и их своевременное пополнение	• Ежемесячная проверка и пополнение медицинских аптек. • Аптечки находятся во всех группах и основных производственных помещениях (прачечная, пищеблок, учебные кабинеты и пр.)	мед. работник
6	Организация курсовой подготовки и переподготовки по программе гигиенического обучения медицинскими работниками, с пометкой о сдаче личной медицинской книжки	• Курсовая подготовка и переподготовка сотрудников (1 раз в 2 года)	заведующий
7	Организация санитарно-просветительской работы с сотрудниками	• Согласно плана санитарно-просветительской работы	мед. работник
<b>Санитарные требования к организации питания воспитанников</b>			
1	Наличие согласованного перспективного меню на осенне-зимний и на весеннее-летний периоды	• Один раз в полугодие перед началом сезона	мед. работник
2	Профилактика дефицита йода	• Контроль за ежедневным использованием в пище йодированной поваренной соли	мед. работник
3	Витаминизация готовых блюд	• Контроль за ежедневной витаминизацией пищи: — проведение витаминизации третьих блюд (вложение витамина С);	мед. работник
4	Бракераж сырых скоропортящихся продуктов	• Ежедневный контроль за сырыми скоропортящимися продуктами (по документации и органолептический)	мед. работник завхоз

5	Бракераж готовой продукции	* Ежедневный контроль за качеством готовой продукции (внешний вид, консистенция, вкусовые качества и др.) с заполнением бракеражного	мед. работник
6	Ведение и анализ накопительной ведомости	• Ежедневно	мед. работник
7	Отбор и хранение суточной пробы	• Контроль за качеством отбора суточной пробы и ее хранения	мед. работник
8	Наличие сертификатов соответствия, качества удостоверений и ветеринарных свидетельств на поступающие продукты питания	• На каждую партию товара	Завхоз
9	Контроль за состоянием здоровья сотрудников пищеблока	• Контроль за заполнением журналов: — состояния здоровья сотрудников пищеблока;	мед. работник

#### ГОТОВЫЕ БЛЮДА

#### Исследование по санитарно-химическим и микробиологическим показателям

1	Качество термообработки кулинарных изделий	• Исследование по санитарно-химическим и микробиологическим показателям (1 раз в год)	мед. работник
2	Готовые блюда на калорийность и полноту вложения	• То же самое (1 раз в год)	мед. работник
3	Напитки	• То же самое (1 раз в год)	мед. работник

#### Санитарно-эпидемиологический режим в пищеблоке

1	Исследование на яйца гельминтов	• Смывы с предметов окружающей среды,	мед. работник
2	Исследование на наличие кишечной палочки (БГКП и ЭПЭК)	• Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (1 раз в год)	мед. работник
3	Исследования на иерсинии и псевдотуберкулез	• Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (1 раз в год)	мед. работник
4	Исследования на патогенную флору	• Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (1 раз в год)	мед. работник
5	Паразитологическое исследование	Почва, песок, осадки сточных вод и твердых бытовых отходов (1 раз в год)	Мед. работник
6	Микробиологическое исследование воды на ОМЧ, ОКБ, ТКБ	Питьевая вода (1 раз в год)	Мед. работник
7	Паразитологическое исследование смывов с поверхностей	Предметы окружающей среды	Мед. работник

8	Химический анализ воды	1 раз в год	
9	Определение витамина С в пищевых продуктах	2 раза в год	Мед. работник
10	Замеры на освещенность	1 раз год	Мед. работник
11	Замеры шума непостоянного	1 раз год	Мед. работник
12	Замеры скорости движения воздуха	1 раз год	Мед. работник
13	Замеры температуры	1 раз год	Мед. работник
14	Замеры влажности	1 раз год	Мед. работник
<b>Санитарное состояние и содержание образовательного учреждения</b>			
1	Наличие графиков проведения генеральных уборок учреждения	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Постоянный контроль.</li> <li>• Графики проведения генеральных уборок утверждаются в начале учебного года</li> </ul>	завхоз
2	Режим ежедневных уборок помещений детского сада	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Постоянный контроль.</li> <li>• Графики проведения ежедневных уборок утверждаются в начале учебного года</li> </ul>	завхоз
3	Обеспечение моющими, дезинфицирующими средствами: уборочным инвентарем, ветошью	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль за наличием и использованием моющих и дезинфицирующих средств</li> </ul>	завхоз
4	Медицинский осмотр сотрудников	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Постоянный контроль.</li> <li>• К работе в дошкольном образовательном учреждении допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр, который заносится в медицинскую книжку.</li> <li>• Медицинские книжки сотрудников хранятся в медицинском кабинете</li> </ul>	мед. работник



**Перечень должностных работников, подлежащих медицинским осмотрам**

<b>Должность</b>	<b>Кол-во</b>	<b>Срок ФГ</b>	<b>Срок гигиенического обучения</b>	<b>Срок мед. осмотра</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
Заведующий	1	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раз/ год
Заместитель руководителя	1	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раз/ год
Учитель - логопед	1	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раз/ год
Воспитатели	16	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раз/ год
Муз. руководитель	2	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раз/ год
Учитель - логопед	1	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раз/ год
Инструктор по физической культуре	1	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раз/ год
Повар	3	1 раз/год	1 раз/год	1 раз/ год
Кухонный работник	1	1 раз/год	1 раз/год	1 раз/ год
Сторож	3	1 раз/год	-1 раз/2 года	1 раз/ год
Уборщик служебных помещений	1	1 раз/год	-1 раз/2 года	1 раз/ год
Рабочий по стирке белья	3	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раз/ год
Рабочий по комплексному обслуживанию зданий	1	1 раз/год	-1 раз/2 года	1 раз/ год
Дворник	1	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раз/ год
Завхоз	2	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раз/ год
Помощник воспитателя	8	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раз/ год
<b>ИТОГО:</b>				

### Перечень возможных аварийных ситуаций

№ п/п	Перечень ситуаций	Ответственный	Срок
1	2	3	4
1	<p>Возникновение аварийных ситуаций, представляющих угрозу для здоровья детей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- аварии на системах водоснабжения, канализации, отопления;</li> <li>- отключение без предупреждения подачи воды, электроснабжения, отопления;</li> <li>- разлив ртути в помещениях, на территории;</li> <li>- подача некачественной по органолептическим показателям воды;</li> <li>- поступление в ДОУ недоброкачественных пищевых продуктов;</li> <li>- неисправность 50% сантехприборов;</li> <li>- отсутствие моющих и дез. средств;</li> <li>- отсутствие в коллективе более 20% детей;</li> <li>- неисправность (выход из строя)</li> </ul>	Заведующий	В день, час возникновения ситуаций
	<p>технологического оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- возникновение случаев инфекционных заболеваний и пищевых отравлений.</li> </ul> <p>Учреждение приостанавливает свою деятельность.</p>		
2	<p>Сведения о результатах:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- флюорограф. обследования;</li> <li>- мед. осмотра сотрудников;</li> <li>- гигиенического обучения и аттестации сотрудников;</li> <li>- лабораторных исследований и принятых мер.</li> </ul>	Заведующий	<p>1 раз в год 1 раз в год</p> <p>1 раз в 2 года</p> <p>1 раз в год при получении результатов</p>
3	Сведения о выполнении предписаний Роспотребнадзора	Заведующий	в сроки, указанные в предписании

	технологического оборудования; - возникновение случаев инфекционных заболеваний и пищевых отравлений. Учреждение приостанавливает свою деятельность.		
2	Сведения о результатах: - флюорограф. обследования; - мед. осмотра сотрудников; - гигиенического обучения и аттестации сотрудников; - лабораторных исследований и принятых мер.	Заведующий	1 раз в год 1 раз в год 1 раз в 2 года  1 раз в год при получении результатов
3	Сведения о выполнении предписаний Роспотребнадзора	Заведующий	в сроки, указанные в предписании

### Формы учета производственного контроля.

№ п/п	Форма учета	Ответственный
1	2	3
1	Журнал контроля в соответствии с программой	мед. работник
2	Папка с протоколами лабораторных исследований	мед. работник
3	Журнал учета аварийных ситуаций	зам. зав. по АХЧ

### Перечень форм учета и отчетности, установленных действующим законодательством.

1. Медицинские карты детей
2. Медицинские книжки сотрудников детского сада.
3. План профилактических прививок
4. Журнал регистрации инфекционных заболеваний.
5. Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (по форме Приложение 5 к СанПиН 2.4.3049-13)
6. Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (по форме Приложение 6 к СанПиН 2.4.3049-13)
7. Технологическая карта (по форме Приложение 7 к СанПиН 2.4.3049-13)
8. журнал бракеража готовой кулинарной продукции (по форме Приложение 8 к СанПиН 2.4.3049-13)
9. Журнал витаминизации третьих и сладких блюд (Таблица 2 к СанПиН 2.4.3049-13)
10. Журнал здоровья (по форме Приложение 16 к СанПиН 2.4.3049-13)
11. Журнал учета осмотра детей на педикулез
12. Журнал ежедневного учета питания детей.
13. Журнал диспансерного учета детей
14. Журнал для записи санитарного состояния учреждения

