

УТВЕРЖДЕНО  
Заведующий МКДОУ д/с № 32

Т.В. Кочетова

«20» января 2021 г. №15-О



**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ  
за соблюдением санитарных правил и выполнением  
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий  
при осуществлении образовательной деятельности в  
Муниципальном казенном дошкольном образовательном учреждении  
детском саду № 32 «Сказка»  
(МКДОУ д/с № 32)**

УТВЕРЖДЕНО  
Заведующий МКДОУ д/с № 32  
Т.В. Кочетова  
Приказ от «20» января 2021 г. №15-О

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ  
за соблюдением санитарных правил и выполнением  
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий  
при осуществлении образовательной деятельности в  
Муниципальном казенном дошкольном образовательном учреждении  
детском саду № 32 «Сказка»  
(МКДОУ д/с № 32)**

## Пояснительная записка

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности в Муниципальном казенном дошкольном образовательном учреждении детском саду № 32 «Сказка» (далее по тексту Программа)

Целью Программы является обеспечение безопасности всех участников образовательной деятельности в ДОУ.

### **Паспортные данные:**

Год открытия образовательного учреждения – 1989.

Учреждение по своей организационно-правовой форме является муниципальным казенным учреждением, по типу Учреждения – дошкольная организация.

Учреждение является юридическим лицом с момента его государственной регистрации в государственном регистрирующем органе.

**Учредитель:** Муниципальное образование города Бодайбо и района

Функции и полномочия Учредителя осуществляет Управление образования администрации муниципального образования города Бодайбо и района.

### **Наименование юридического лица:**

*Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 32 «Сказка».*

**ИНН 3802001325**

Ф.И.О. заведующего – Кочетова Татьяна Витальевна

Юридический адрес: **666904 Иркутская область, г. Бодайбо, ул. Карла Либкнехта, 77**

Фактический адрес: **666904 Иркутская область, г. Бодайбо, ул. Карла Либкнехта, 77**

**Количество работающих – 60 человек**

**Количество воспитанников – 200 чел.**

Свидетельство о внесении записи в Единый государственный реестр юридических лиц, основной государственный регистрационный номер **11023800733670**

### **Здание МКДОУ д/с № 32**

Образовательное учреждение располагается в двухэтажном типовом здании. Общая площадь 3855,2м<sup>2</sup>. Стены выполнены из силиконового кирпича, перекрытия из железобетонных панелей, полы из заливного бетона, с настилом из дерева частично покрытый линолеумом. Отделка стен – окраска, обои. Потолки побелены побелкой, вододисперсионной краской.

В образовательном учреждении оборудовано:

- дошкольных групп – 12
- спортивный зал – 1
- музыкальный зал – 1
- кабинет изодеятельности -1
- кабинет художественного конструирования – 1

- бассейн
- пищеблок – 1
- медицинский кабинет – 1
- процедурный кабинет – 1
- изолятор – 1

**Водоснабжение** – централизованное.

**Отопление** – централизованное.

**Канализация** - централизованная

### **Санитарно-гигиенический и противоэпидемический режим**

- ежедневная влажная уборка всех помещений с применением моющих средств (дезинфицирующих);
- ежедневный режим проветривания;
- питьевой режим;
- ежедневный утренний фильтр;
- ежемесячный осмотр воспитанников на педикулёз;
- проверка на гельминты (по плану);
- прививки ( по плану);
- медосмотр: воспитанники – один раз в год, сотрудники – один раз в год по плану;
- соблюдение противоэпидемических профилактических мероприятий (вакцинация, использование дезсредств, витаминизация, изоляция больных);
- дератизация;
- аккарицидная обработка.

### **Организация питания**

Пищеблок имеет все необходимое технологическое, холодильное и моечное оборудование. Посуды и моющих средств достаточно. Штат укомплектован полностью. Документация ведётся в полном объёме. Питание происходит в группах.

### **Медицинское обслуживание**

Медицинское обслуживание воспитанников осуществляет медицинская сестра ОГБУЗ «Районная больница».

**Выполнение санитарно-гигиенических требований к условиям содержания детей.**

## 1. Общие положения

1.1. Настоящая Программа разработана в соответствии с:

- требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.99. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями от 30 декабря 2001 г., 10 января, 30 июня 2003 г., 22 августа 2004 г., 9 мая, 31 декабря 2005 г.);
- санитарными правилами СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20, «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных Главным государственным санитарным врачом России Постановление от 27.10.2020 №32,
- Санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными главным государственным санитарным врачом РФ Постановление от 28 сентября 2020 года № 28,

1.2. Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.

1.3. Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния факторов производственной среды, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением в Учреждении.

1.4. Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на заведующего.

1.5. Организация производственного контроля в МКДОУ д/с № 32 возлагается на заместителя заведующего по хозяйственной работе.

1.6. К настоящей Программе относятся термины с соответствующими определениями:

- **Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения** – состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности.
- **Среда обитания** – совокупность объектов, явлений и факторов окружающей (естественной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека.
- **Факторы среды обитания** - биологические (вирусы, бактерии, паразиты и др.), химические и физические (шум, вибрация, ультразвук, инфразвук, ионизирующее, неионизирующее), социальные (питание, водоснабжение, условия труда, быта и отдыха), которые могут оказывать воздействие на человека и на состояние здоровья будущих поколений.
- **Вредные воздействия на человека** – воздействие факторов среды обитания создающее угрозу жизни и здоровью будущих поколений.
- **Благоприятные условия жизнедеятельности человека** – состояние среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие ее факторов на человека и имеются возможности для восстановления нарушенных функций организма человека.
- **Безопасные условия для человека** – состояние среды обитания, при котором отсутствует вероятность вредного воздействия ее факторов на человека.
- **Санитарно-эпидемиологическая обстановка** - состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время.

- **Гигиенический норматив** – установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное или качественное значение показателя, характеризующее тот или иной фактор среды обитания с позиции его безопасности и безвредности для человека.
- **Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее санитарные правила)** - нормативные акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.
- **Санитарно-эпидемиологические (профилактические) мероприятия** – организационные, административные, инженерно-технические, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или на уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидации.
- **Профессиональные заболевания** – заболевания человека, возникновение которых решающая роль принадлежит воздействию неблагоприятных факторов производственной среды и трудового процесса.
- **Инфекционные заболевания** – инфекционные заболевания человека, возникновение и распространение которых, обусловлены воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей инфекционных заболеваний) и возможностью передачи болезни от заболевшего человека, животного к здоровому человеку. Инфекционные заболевания представляют опасность для окружающих и характеризуются тяжелым течением, высоким уровнем смертности, распространением среди населения (эпидемии).
- **Массовые не инфекционные заболевания (отравления)** – заболевания человека, возникновение которых обусловлено воздействием неблагоприятных физических, и (или) химических и (или) социальных факторов среды обитания.

## 2. Порядок организации и проведения производственного контроля

2.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) осуществляется юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий).

2.2. Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, вода в чаше бассейна, питьевая вода, дезинфицирующие растворы, песок в песочницах, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.

2.3. Производственный контроль включает:

- наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.
- организацию медицинских осмотров.
- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, реализуемой продукции.
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.
- своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.
- визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

- оменклатуру, объем и периодичность лабораторных исследований определяются с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

### **3. Состав программы производственного контроля**

3.1. Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

- перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности (п.6).
  - перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (п.8).
  - перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствие с установленными требованиями (п.9).
  - перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения (п.10).
  - мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля (п.11).
- объем и номенклатуру, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений, учреждений начального и среднего профессионального образования (п.12).

### **4. Функции ответственного за осуществление производственного контроля**

- 4.1. Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.
- 4.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.
- 4.3. Иметь в наличии санитарные правила и другие документы согласно перечню (п.6).
- 4.4. Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.
- 4.5. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил, при необходимости оформлять предписания для отдельных подразделений учреждения.
- 4.6. Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.
- 4.7. Информировать Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Иркутской области о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.
- 4.8. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.
- 4.9. Контролировать выполнение предписаний Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Иркутской области в и своевременно отчитываться в их выполнении.

### **5. Организация взаимодействия с Управлением Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Иркутской области**

- 5.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Иркутской области.
- 5.2. В соответствии с санитарными правилами СП 1.1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно –

эпидемиологических (профилактических) мероприятий юридическое лицо (индивидуальный предприниматель) предоставляет всю необходимую информацию по организации производственного контроля, за исключением информации предоставляющей коммерческую тайну, определенную существующим законодательством Российской Федерации

**6. Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия в детских образовательных учреждениях и по вопросам условий труда работающих.**

№ п/п	Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
1.	Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»	ФЗ № 52 от 30.03.1999г.
2.	«О защите прав потребителей» с последующими дополнениями и изменениями.	ФЗ № 2300/1 от 07.02.1992г.
3.	«О качестве и безопасности продуктов питания».	ФЗ № 29-ФЗ от 02.01.2000г.
4.	«О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».	ФЗ № 294-ФЗ от 26.12.2008г.
5.	Санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи», утвержденными главным государственным санитарным врачом РФ	СП2.4.3648 – 20 от 28 сентября 2020 года № 28,
6.	Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодёжи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID -19)	СП3.1/2.4.3598-20
7.	Санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи», утвержденными главным государственным санитарным врачом РФ	СП 2.4.3648-20 от 28 сентября 2020 года № 28
8.	«Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».	СанПиН 2.1.4. 1074-01
9.	«Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1078-01
10.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1. 1058-01



11.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1. 2193-07
12.	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1324-03
13.	«Плавательные бассейны. Гигиенические требования к устройству, эксплуатации и качеству воды. Контроль качества»	СанПиН 2.1.2.1188-03

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

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- 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 2.2.4.1294-03 «Физические факторы производственной среды. Гигиенические требования к аэроионному составу воздуха производственных и общественных помещений. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;
- СанПиН 2.1.6.1032-01 «Гигиенические требования к обеспечению качества атмосферного воздуха населенных мест»;
- СанПиН 2.2.2.1332-03 «Гигиена труда. Технологические процессы, сырье, материалы и оборудование, рабочий инструмент. Гигиенические требования к организации работы на копировально-множительной технике. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;
- 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 3.1.2.952-11 «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита»;
- СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»;
- СП 3.1.2.3114-13 «Профилактика туберкулеза»;
- СП 3.1.3.2352-08 «Профилактика клещевого вирусного энцефалита»;
- СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;
- СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
- приказ 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».

## **8. Перечень должностных лиц, на которых возлагаются функции по осуществлению производственного контроля**

### **Заведующий**

- за организацию производственного контроля;
- **Специалист по ОТ**  
за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии, иммунизации работников за профилактикой травматических и несчастных случаев;
- за санитарным состоянием всех помещений.
- **Заместитель заведующего по хозяйственной работе**
- за температурным режимом в Учреждении;
- за работу инженерных сетей и технологического оборудования;
- за учётом температурного режима в холодильном оборудовании в складском помещении;
- за качеством холодной воды;
- за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;
- за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов;

- за заключение договоров со сторонними исполнителями;
- за качество поступившего производственного сырья и пищевых продуктов.

#### **Шеф-повар**

- за работу на пищеблоке
- за организацией питания и качественного приготовления пищи.
- за ведение журнала здоровья;
- за проведение витаминизации третьих блюд;
- за учёт температурного режима в холодильном оборудовании на пищеблоке;
- за бракераж готовой продукции.

#### **Зам. заведующего по ВМР**

- за организацию образовательной деятельности, кружковой работы и санитарно-просветительскую работу
- за составление расписания и организацию условий НОД с учётом санитарно-гигиенических требований;
- за выполнение режима в группах;

### **9. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания**

<b>Факторы производственной среды</b>	<b>Влияние на организм человека</b>	<b>Меры профилактики</b>
Зрительное напряжение при работе на компьютере	Развивается комплекс зрительных функциональных расстройств, нарушение аккомодационной функции глаз (зрительное общее утомление, боли режущего характера в области глаз, снижение зрения).	Чередование труда и отдыха, правильное оформление рабочего места, проведение гимнастики для глаз.
Физические перегрузки опорно-двигательного аппарата	При подъеме и переносе тяжестей возможно развитие острых заболеваний пояснично-крестцового отдела позвоночника, острых миопатозов, периартритов. При работе с ручным инструментом возможно развитие хронических заболеваний мышечно-связочного аппарата кистей, предплечий, плеча.	Ограничение подъема и переноса тяжестей до 30 кг – для мужчин, 10 кг – для женщин более 2 раз в течение каждого часа рабочей смены.

### **10. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказа Минздравсоцразвития РФ № 302н от 12.04.2011 и профессионально-гигиенической подготовке**

№ п/п	Профессия	Кратность периодического медосмотра	Кратность профессионально- гигиенической подготовки
1.	Педагоги: воспитатели, музыкальные руководители, инструктор по физической культуре, педагог-психолог, учитель-логопед, учитель-дефектолог, заместитель заведующего по воспитательной и методической работе.	1 раз в год	1 раз в 2 года
2.	Заведующий	1 раз в год	1 раз в 2 года
3.	Зам. заведующего по ВМР, специалист по ОТ	1 раз в год	1 раз в 2 года
4.	Помощники воспитателя, младшие воспитатели	1 раз в год	1 раз в год
5.	Шеф-повар, повара, кухработники, подсобные рабочие	1 раз в год	1 раз в 2 года
6.	Уборщицы служебных помещений, машинист по стирке белья, кастелянша, швея	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Рабочие по обслуживанию и ремонту зданий, сторож, дворник	1 раз в год	-
8.	делопроизводитель	1 раз в год	-

**11. 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, Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Иркутской области**

1. Отключение электроснабжения.
  2. Аварии на системе водопровода, канализации.
  3. Отключение тепла в холодный период года.
  4. Пожар.
  5. Разлив ртути.
  6. Непредвиденные ЧС:
  7. Смерчи, ураганы, наводнения;
  8. Обвалы, обрушения.
  9. Выход из строя электротехнического и холодильного оборудования.
- Информация в: Управление Федеральной службы по надзору с сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Иркутской области, г. Иркутск, ул. Карла Маркса, 8 , телефакс: 8-3952-24-39-85, E-mail: [deti@38.rospotrebnadzor.ru](mailto:deti@38.rospotrebnadzor.ru).

**12. Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля, производятся следующие мероприятия:**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование мероприятий</b>	<b>Сроки</b>	<b>Ответственные</b>
1	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований	В течение года постоянно	Заведующий, специалист по ОТ
2	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников	при приемке на работу и в соответствии и с перечнем согласно п.9	Специалист по ОТ
3	Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции.	постоянно	заместитель заведующего по хозяйственной работе
4	Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории.	ежедневно	заместитель заведующего по хозяйственной работе
5	Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов.	постоянно	Заместитель заведующего по хозяйственной работе, кладовщик
6	Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима воспитанников, проведения витаминизации, хранением суточных проб.	Ежедневно бракеражная комиссия	Заведующий, заместитель заведующего по хозяйственной работе, шеф-повар
7.	Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствии с национальным календарем прививок.	постоянно	медсестра
8	Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и	ежедневно	Специалист по ОТ, заместитель заведующего по хозяйственной

	режимом проветривания.		работе
9	Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары: мебель, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов.	постоянно	Заместитель заведующего по хозяйственной работе
10	Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения.	постоянно	Заместитель заведующего по хозяйственной работе
11	Санпросвет. работа	постоянно	Специалист по ОТ, заместитель заведующего по ВМР
12	Профилактика травматизма и несчастных случаев	постоянно	Специалист по ОТ

### 13. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в Учреждении

Наименование услуги	Кол-во (объем услуг)	Периодичность оказания услуг	График оказания услуг
<b>Исследование пищевых продуктов на микробиологические показатели</b>			
КМАФАиМ (классический бактериологический метод)	2	2 раза в год по 1 пробе	май октябрь
БГКП (классический бактериологический метод)	2	2 раза в год по 1 пробе	май октябрь
Proteus(классический бактериологический метод)	2	2 раза в год по 1 пробе	май октябрь
Сальмонеллы (классический бактериологический метод)	2	2 раза в год по 1 пробе	май октябрь
Стафилококк (S aureus)	2	2 раза в год по 1 пробе	май октябрь
<b>Исследование смывов:</b>			
На БГКП с использованием среды Кода (классический бактериологический метод)	24	2раза в год по 12 смывов	2 раза в год
<b>Исследование почвы (песок) на микробиологические показатели:</b>			
Индекс БГКП в почве (классический бактериологический метод)	2	По согласованию	1 раз июнь, июль, август
Индекс энтерококков в почве (классический бактериологический метод)	2	По согласованию	1 раз июнь, июль, август
Патогенные бактерии, в т.ч. сальмонеллы в почве (классический бактериологический метод)	2	По согласованию	1 раз июнь, июль, август
<b>Исследование воды на микробиологические показатели:</b>			
Вода питьевая холодная краткий анализ (ОМЧ, ОКБ, ТКБ) (классический бактериологический метод)	1	1 раз в год	Май 2020г
<b>Исследование питьевой воды на санитарно-гигиенические показатели:</b>			
РН (потенциометрический метод)	1	1 раз в год	Май
Нитриты (фотометрический метод)	1	1 раз в год	Май
Нитраты (фотометрический метод)	1	1 раз в год	Май
Аммиак (фотометрический метод)	1	1 раз в год	Май
Мутность (фотометрический метод)	1	1 раз в год	Май
Цветность (фотометрический метод)	1	1 раз в год	Май

Запах (органолептический метод)	1	1 раз в год	Май
<b>Исследование питьевой воды на микробиологические показатели:</b>			
Вода питьевая, краткий анализ, холодная (ОМЧ, ОКБ, ТКБ)(классический бактериологический метод)	1	1 раз в год	май
<b>Исследование воды в ванне бассейна на санитарно-гигиенические показатели:</b>			
Мутность (фотометрический метод)	2	2 раза в год по 1 пробе	Февраль, Октябрь
Цветность (фотометрический метод)	2	2 раза в год по 1 пробе	Февраль, Октябрь
Запах (органолептический метод)	2	2 раза в год по 1 пробе	Февраль, Октябрь
<b>Исследование пищевых продуктов на санитарно-гигиенические показатели:</b>			
Калорийность и химический состав готовых блюд	1	1 раз в год	октябрь
Витамин С (методом жидкостной хроматографии)	1	1 раз в год	октябрь
<b>Исследование физических факторов и радиационного контроля:</b>			
Измерение ЭМИ от ВДТ ПЭВМ	5	1 раз в год 5 измерений	октябрь
Измерение искусственного освещения	3	1 раз в год	октябрь
Измерение параметров микроклимата (температура воздуха, скорость движения воздуха, влажность воздуха)	2	1 раз в год	октябрь
<b>Исследование на особоопасные и природноочаговые инфекции</b>			
Бактериологическое исследование смывов на псевдотуберкулёз, иерсиниоз (классический бактериологический метод)	5	1 раз в год 5 смывов	октябрь
<b>Исследование аптечных форм</b>			
Активный хлор и дез.вещества	1	1 раз в год	май
<b>Гигиеническое воспитание и обучение</b>			
Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация работников по 6 часовой программе, обучение сотрудников.	24	По согласованию	

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

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность
1.	Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования.	Постоянно
2.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок	Постоянно
3.	Выявление сотрудников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов, направление их на лечение и санацию	Постоянно
4.	Проверка качества поступающей для реализации продукции - документальная и органолептическая, а также условий и правильности её хранения и использования.	Постоянно
5.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения	Постоянно

	режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	
6.	Организация учебного процесса, режима дня.	2 раза в год в соответствии с годовым планом
7.	Проверка качества и своевременности проведения дератизации и дезинсекции	постоянно
7.1.	Отсутствие грызунов	Постоянно
7.2.	Отсутствие членистоногих, имеющих санитарно-эпидемиологическое значение	Постоянно
8.	Представление информации о результатах производственного контроля в Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Иркутской области	По запросам
9.	Направление в Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия по Иркутской области информации о принятых мерах по устранению нарушений, выявленных должностными лицами Управления Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Иркутской области при проведении мероприятий по контролю (надзору)	В соответствии со сроками устранения выявленных нарушений

**15. Мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов**

№	Объект контроля	Кратность контроля и сроки исполнения	Ответственные лица
1	2	3	4
<b>Санитарные требования к участку образовательного учреждения</b>			
1	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> <li>Освещение территории, техническое обслуживание 2 раза в месяц</li> <li>аккарицидная обработка территории 1 раз в год (май – июнь)</li> </ul>	Заместитель заведующего по хозяйственной работе
2	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 малых форм, спортивного оборудования и сооружений (по мере необходимости)</li> </ul>	Заместитель заведующего по хозяйственной работе
3	Санитарное состояние хозяйственной зоны: очистка	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ежедневный контроль за санитарным состоянием хозяйственной площадки.</li> <li>Вывоз твердых бытовых отходов 1 раз в неделю</li> </ul>	Заместитель заведующего по хозяйственной работе



	контейнеров, площадки, вывоз мусора		
4	Замена песка в песочницах, на игровых площадках	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Частичная смена песка 1 раз в год (май), перед началом ЛОП.</li> <li>• Полная смена песка в песочницах, на игровых площадках (при наличии эпидемиологических показаний)</li> </ul>	Заместитель заведующего по хозяйственной работе
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Аккоридная обработка</li> </ul>	1 раз в год май, июнь.
Санитарные требования к санитарно-техническому состоянию здания			
1	Состояние подвальных и цокольных помещений детского сада	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежемесячный контроль: <ul style="list-style-type: none"> <li>- дератизации и дезинфекции подвальных помещений (май октябрь);</li> <li>- функционирование системы теплоснабжения;</li> <li>- функционирование систем водоснабжения, канализации.</li> </ul> </li> </ul>	Заместитель заведующего по хозяйственной работе
2	Состояние кровли, фасада здания, отмостков, цоколя	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль. При необходимости – заявка на ремонтные работы в течение 7 дней.</li> </ul>	Заместитель заведующего по хозяйственной работе
3	Соблюдение воздушно-теплового режима в учреждении	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Мониторинг температур в групповых помещениях</li> <li>• Ежемесячный контроль функционирования системы теплоснабжения; при неисправности – устранение в течение суток.</li> <li>• Промывка отопительной системы (июнь-июль).</li> <li>• Проведение ревизии системы теплоснабжения перед началом учебного года (август) с составлением акта</li> <li>• Планирование капитального ремонта по мере необходимости</li> </ul>	Заместитель заведующего по хозяйственной работе
4	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; при неисправности – устранение в течение суток.</li> <li>• Очистка вытяжных вентиляционных шахт проводится не реже 1 раз в год или по мере их загрязнения.</li> <li>• Проведение ревизии системы вентиляции перед началом учебного года (август) с составлением акта</li> </ul>	Заместитель заведующего по хозяйственной работе
5	Микроклимат, температура и относительная	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль: <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение графика проветривания помещений;</li> </ul> </li> </ul>	Заместитель заведующего по хозяйственной работе

	влажность воздуха в помещениях	- температурного режима в помещениях согласно Сан ПиН. • Исследование микроклимата групповых и других помещений 1 раз в год	Специалист по охране труда
6	Питьевая вода	• Ежедневный визуальный контроль за качеством воды для питьевого режима (баки, графины, чашки для питьевого режима). • Журнал регистрации получения питьевой воды. • Исследование питьевой воды из источника централизованного водоснабжения по микробиологическим и санитарно-химическим показателям (3 раза в год; внепланово – после ремонта систем водоснабжения)	Заместитель заведующего по хозяйственной работе Специалист по охране труда
7	Естественное и искусственное освещение	• Чистка оконных стекол (по мере загрязнения), осветительной арматуры, светильников (по мере загрязнения). • Замеры уровня искусственной и естественной освещенности в групповых, кабинетах, где происходит образовательная деятельность и других помещениях (1 раз в год).	Заместитель заведующего по хозяйственной работе
Состояние оборудования помещений для работы с детьми			
8	Выполнение требований к оборудованию и мебели в помещениях ДОУ (в групповых ячейках, физкультурном и музыкальном зале, кабинете психолога, кабинете логопеда, раздевалках, медицинском кабинете, прачечной, бассейне)	• Контроль 2 раза в год после проведения антропометрических обследований детей: - размеры детской мебели (столы, стулья) приводить в соответствие ростовозрастных данных детей, производить соответствующую маркировку. Во всех помещениях, где проводится образовательная деятельность и осуществляется прием пищи, оформление схем рассаживания детей, согласно антропометрическим данным; - расстановка мебели в соответствии требований Сан ПиН; - Кровати закреплять индивидуально за каждым воспитанником, расстояние выдерживать в соответствии Сан ПиН.	Заместитель заведующего по ВМР Специалист по ОТ
9	Технические средства обучения.	• Ежемесячный контроль за исправностью ТСО, компьютерной техники. • Ежедневный контроль за соблюдением СанПиН при работе с ТСО, компьютерной техникой (рассаживание детей, время работы и пр.)	Заместитель заведующего по ВМР

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежегодное (1 раз в год) проведение лабораторных замеров электромагнитных излучений компьютеров, используемых в работе с детьми.</li> </ul>	
10	Оборудование помещений солнцезащитными устройствами	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежемесячный контроль за состоянием теневых штор.</li> </ul>	Заместитель заведующего по хозяйственной работе
11	Санитарное состояние игрушек, их обработка	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль за состоянием игрушек, игрового оборудования.</li> <li>• Ежедневное мытье игрушек в дошкольных группах, 2 раза в день в группах раннего возраста</li> <li>• Мытье новых игрушек после получения согласно требованиям СанПиН</li> <li>• Исключить из детского пользования игрушки, не имеющие сертификата соответствия и с различными повреждениями.</li> </ul>	Зам. зав. по ВМР педагога
12	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, стирка с использованием специальных моющих средств) в теплое время года</li> </ul>	Заместитель заведующего по хозяйственной работе Специалист по охране труда
13	Постельное белье, салфетки, полотенца	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за состоянием постельного белья, салфеток, полотенец; по мере загрязнения замена, замена согласно графика.</li> </ul>	Специалист по охране труда
14	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, мытье по мере использования.</li> <li>• Испытание физкультурного оборудования с составлением акта (1 раз в год перед началом учебного года)</li> </ul>	Заместитель заведующего по ВМР. Заместитель заведующего по хозяйственной работе Специалист по охране труда
15	Санитарное состояние в помещениях бассейна	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль за состоянием чаши бассейна, помещений, оборудования для занятий</li> <li>• Температурный режим</li> <li>• Качество воды 2 раза в год</li> </ul>	Специалист по охране труда
16	Выполнение требований Сан. ПиН к организации образовательной	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Контроль за составлением расписания НОД.</li> <li>• Контроль за выполнением Сан. ПиН. к организации НОД.</li> <li>• Контроль за соответствие режима дня</li> </ul>	Заведующий ДОУ  Заместитель заведующего по ВМР Заместитель

	деятельности и режиму дня.	<p>требованиям Сан. ПиН.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Контроль за осуществлением приёма детей в соответствии требований Сан. ПиН.</li> <li>• Контроль за организацией физического воспитания</li> <li>• Контроль за организацией профилактических мероприятий ОРЗ ОРВИ</li> <li>• Контроль за организацией занятий по плаванию</li> </ul>	<p>заведующего по ВМР Заместитель заведующего по ВМР, специалист по ОТ. Заместитель заведующего по ВМР, специалист по ОТ. Заместитель заведующего по ВМР, Заместитель заведующего по ВМР</p>
<b>Состояние помещений и оборудования пищеблока</b>			
15	Условия труда работников и состояние производственной среды пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за соблюдением требований охраны труда Сан. ПиН. на пищеблоке.</li> <li>• Техническое обслуживание, контроль за функционированием: <ul style="list-style-type: none"> <li>- системы вентиляции;</li> <li>- системы водоснабжения,</li> <li>- канализации,</li> <li>- сантехприборов.</li> </ul> </li> </ul> <p>Техническое обслуживание электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• В случае неисправности систем тепло-водоснабжения, канализации – устранение в течение суток, регистрация в журнале</li> <li>• Исследование уровня шума, освещенности, влажности на пищеблоке (1 раз в год)</li> </ul>	<p>Заместитель заведующего по хозяйственной работе Специалист по охране труда</p>
16	Санитарное состояние пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием пищеблока и соответствия требованиям Сан ПиН</li> <li>• Исследования на наличие кишечной палочки, других инфекционных возбудителей (смывы) по эпидемиологическим показаниям 2 раза в год</li> </ul>	<p>Заместитель заведующего по хозяйственной работе</p>
17	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 При неисправности технологического оборудования – устранение в течение суток</li> </ul>	<p>Заместитель заведующего по хозяйственной работе</p>
18	Маркировка оборудования,	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки</li> </ul>	<p>Заместитель заведующего по</p>

	разделочного и уборочного инвентаря	разделочного и уборочного инвентаря. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Обновление маркировки (не реже 1 раза в месяц); при повреждении маркировки - немедленное обновление.</li> </ul>	хозяйственной работе Специалист по охране труда
19	Состояние посуды и оборудования	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Визуальный осмотр посуды и столового инвентаря на соответствие её требований Сан ПиН</li> <li>• Контроль за соблюдением требований к мытью посуды, наличие инструкций, моющих, чистящих средств.</li> </ul>	Шеф-повар Заместитель заведующего по хозяйственной работе Специалист по охране труда
Состояние помещений и оборудования прачечной			
	Условия труда работников и состояние производственной среды прачечной	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за соблюдением требований охраны труда в прачечной и гладильной.</li> <li>• Ежемесячный контроль за функционированием: <ul style="list-style-type: none"> <li>- систем вентиляции;</li> <li>- приточно-вытяжной вентиляции прачечной. 2 раза в месяц техническое обслуживание;</li> <li>- системы водоснабжения, канализации, сантехприборов. 2 раза в месяц тех. обслуживание. 2 раза в месяц тех. обслуживание электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп.</li> </ul> </li> <li>• При неисправности систем теплоснабжения, канализации – устранение в течение суток.</li> <li>• Исследование уровня шума, освещенности, влажности в прачечной (1 раз в год)</li> </ul>	Заместитель заведующего по хозяйственной работе, машинист по стирке и ремонту спецодежды.
20	Состояние технологического оборудования прачечной, техническая исправность оборудования	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования прачечной 2 раза в месяц. При неисправности технологического оборудования – устранение в течение суток</li> </ul>	Заместитель заведующего по хозяйственной работе
21	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 маркировки – немедленное обновление</li> </ul>	Заместитель заведующего по хозяйственной работе
Состояние оборудования медицинского кабинета			
22	Оборудование процедурного кабинета	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием процедурного кабинета; ежедневная уборка, кварцевание.</li> </ul>	Заведующий

		<ul style="list-style-type: none"> <li>Исследование материала на стерильность (инструментарий, ватно-марлевый, изделия из резины) (1 раз в месяц).</li> <li>Контроль эффективности работы паровых и воздушных стерилизаторов с использованием тестов (2 раза в месяц)</li> <li>Лабораторный контроль качества дезинфицирующих средств и растворов, в том числе хлоросодержащих: технические средства (1 раз в квартал), рабочие растворы в ассортименте (1 раз в месяц)</li> </ul>	
23	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильника для медикаментов</li> </ul>	Заместитель заведующего по хозяйственной работе
24	Медикаментозные средства	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ежемесячный контроль за сроком годности медикаментозных препаратов, шприцев.</li> <li>Проверка и пополнение медицинских аптечек (1 раз в месяц)</li> </ul>	Заместитель заведующего по хозяйственной работе Специалист по охране труда
<b>Санитарные требования к организации режима дня и НОД</b>			
25	Организация мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей	<ul style="list-style-type: none"> <li>Утверждение плана мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей согласно требованиям Сан. ПиН. (2 раза в год – перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода).</li> <li>Ежедневный контроль за организацией и проведением мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей</li> </ul>	Заместитель заведующего по ВМР,
<b>Санитарные требования к медицинскому обслуживанию дошкольного образовательного учреждения</b>			
26	Наличие графиков работы медицинских кабинетов	<ul style="list-style-type: none"> <li>Графики работы медицинского персонала и медицинского кабинета утверждаются в начале учебного года</li> </ul>	Заведующий
<b>Производственное сырьё и пищевые продукты.</b>			
1	Сырые продукты	Входной контроль с внесением в журнал бракераж сырых продуктов	Заместитель заведующего по хозяйственной работе
2	Готовые блюда	Качество термообработки кулинарных изделий. Готовые блюда на калорийность и полноту вложения (1 раз в год)	Заместитель заведующего по хозяйственной работе
<b>Санитарно-эпидемиологический режим в пищеблоке</b>			
1	Исследование на наличие кишечной палочки (БГКП_15)	Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (2 раза в год)	Заместитель заведующего по хозяйственной работе

2.	Исследования на стафилококк	Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (2 раза в год)	Заместитель заведующего по хозяйственной работе
3	Исследования на патогенную флору.	Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды.(2 раза в год)	Заместитель заведующего по хозяйственной работе
<b>Санитарное состояние и содержание учреждения</b>			
1	Наличие графиков проведения генеральных уборок	Постоянный контроль. Графики проведения генеральных уборок утверждаются в начале учебного года	Специалист по охране труда
2	Режим ежедневных уборок помещений детского сада	Постоянный контроль Графики проведения уборок утверждаются в начале учебного года	Специалист по охране труда, Рабочая комиссия
3	Обеспечение моющими, дезинфицирующими средствами «Клорсепт» и др., уборочным инвентарем, ветошью.	Ежедневный контроль за наличием и использованием моющих и дезинфицирующих средств	Заместитель заведующего по хозяйственной работе Специалист по охране труда
4.	Медицинский осмотр сотрудников	Постоянный контроль К работе в ДОУ допускаются лица, прошедшие медицинский осмотр, который заносится в медицинскую книжку Медицинские книжки сотрудников хранятся в медицинском кабинете.	Специалист по охране труда

### Контроль организации питания

№ п / п	Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие произ. контроль	Нормативный документ
1	Рацион питания	Наличие меню.  Набор продуктов, используемых при формировании рациона	Ежедневно	Шеф-повар	

		питания			
2	Контроль суточной пробы	Температура хранения	Ежедневно	Шеф-повар	СанПиН 2.4.1.3049 (д/с)
3	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Шеф-повар, бракерская комиссия	СанПиН 2.4.1.3049 (д/с)
4	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции по утверждённому меню	Раздача	Один раз в месяц	Зам. заведующего по хоз. работе, член Управляющего совета	СанПиН 2.4.1.3049 (д/с)
5	Соответствие рациона питания обучающихся примерно у 10-дневному меню	Ежедневное меню, 10-дневное меню	Один раз в месяц	Заведующий	СанПиН 2.4.1.3049 (д/с)  Комиссия Управляющего совета

### Мероприятия ежедневного контроля пищеблока

Мероприятия	Объекты контроля	Примечания
Входной контроль качества и безопасности	Условия транспортировки продуктов и готовых блюд	Наличие специализированного транспорта, товарного соседства при транспортировке, санитарного состояния транспорта, соблюдения температурных условий при транспортировке.
	Сопроводительная документация на продукты и готовые блюда	Товарно-транспортные накладные, документы, подтверждающие качество и безопасность продукции.



<p>поступающих пищевых продуктов, сырья и полуфабрикатов</p>	<p>Качество поступающей продукции</p>	<p>Соответствие вида и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации, соответствие упаковки и маркировки товара действующим требованиям; органолептических показателей продукции, остаточных сроков годности на момент поставки</p>
<p>Контроль на этапе хранения поступающего сырья  (отв. Зам.заведующего по хозяйственной работе, кладовщик)</p>	<p>1. Исправность холодильного оборудования.  2. Соблюдение сроков и условий хранения пищевых продуктов.  3. Соблюдение температурно-влажностных режимов хранения и сроков годности продукции.  4. Соблюдение правил товарного соседства.  5. Отсутствие видимых признаков порчи продукции</p>	
<p>Контроль на этапе технологического процесса  (отв. шеф-повар).</p>	<p>1. Соблюдение технологических процессов на всех этапах производства продукции.  2. Соблюдение температурно-временных параметров производства и хранения.  3. Отсутствие встречных, пересекающихся потоков полуфабрикатов и готовой продукции, чистого и грязного инвентаря, тары.  4. Наличие и исправность необходимого технологического оборудования.  5. Ассортимент и объём производимой продукции.</p>	
<p>Контроль готовой продукции и кулинарных</p>	<p>1. Органолептические показатели, условия реализации готовых блюд (соблюдение правил товарного соседства,</p>	

изделий	<p>температурного режима, использование инвентаря – лопаток, ложек и т.д.).</p> <p>2. Маркировка инвентаря и разделочных досок.</p> <p>3. Сроки приготовления и реализации готовых блюд.</p> <p>4. Масса нетто одной порции.</p> <p>5. Полнота вложения компонентов блюда, соотношения компонентов</p>	
Контроль уборки помещений пищеблока	<p>1. Мытьё полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников.</p> <p>2. Санитарная обработка технологического оборудования.</p> <p>3. Обработка производственных столов с применением моющих и дезинфицирующих средств.</p>	Производится по мере его загрязнения и по окончании работы

**Заключение договоров для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов.**

	Договор	№, дата заключения	Организация	Периодичность мероприятий	Ответственный
1	2	3	4	5	6
1	На вывоз и утилизацию твердых бытовых отходов	Январь 2020	«Вариант плюс»	2 раза в неделю	Заместитель заведующего по хозяйственной работе
2	На оказание услуг по абонентному обслуживанию по дератизации	Январь 2020	Центр гигиены и эпидемиологии Иркутской области филиал ФО ГУЗ г. Бодайбо	1 раз в квартал	Заместитель заведующего по хозяйственной работе
3	На техническое обслуживание текущий	Январь 2020	ИП Нуриманшин	1 раз в год	Заместитель заведующего по

	и планово-предупредительный ремонт санитарно-технических приборов, инженерных коммуникаций, гидropневматическая промывка системы отопления				хозяйственной работе
4	На техническое обслуживание и текущий ремонт внутренних электросетей и наружного освещения	Январь 2020	ИП Чижов	По мере необходимости	Заместитель заведующего по хозяйственной работе
5	Обслуживание по заявкам	Январь 2020	ИП Нуриманшин		Заместитель заведующего по хозяйственной работе
6	На поставку лекарственных средств и изделий медицинского назначения	Январь 2020	ООО «Доверие»	2 раза в год	Заместитель заведующего по хозяйственной работе
7	На проведение лабораторных исследований	Март 2020	Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области филиал ФО ГУЗ г. Бодайбо	1 раз в квартал	Заместитель заведующего по хозяйственной работе
8	Вода из разводящей сети коммунального водопровода  Вода бассейна	Март 2020	Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области филиал ФО ГУЗ г. Бодайбо	1 раз в квартал  1 раз в месяц	Заместитель заведующего по хозяйственной работе
9	Контроль стерильности изделий мед. назначения			1 раз в месяц	Специалист по охране труда
10	Исследование песка на степень биологического загрязнения	Апрель 2020	Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области ФО ГУЗ г. Бодайбо	2 раза в год	Заместитель заведующего по хозяйственной работе
12	Проведение дератизации и дезинсекции		Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области	1 раз в кв.	Заместитель заведующего по хозяйственной работе

13	Состояние систем водоснабжения, канализации, работа сантехнических приборов.	Январь 2020	ИП Нуриманшин	постоянно	Заместитель заведующего по хозяйственной работе
14	Исследования по санитарно-химическим и БГКП бактериологические исследования микробиологическим показателям.	Март 2020	Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области ФО ГУЗ г. Бодайбо	1 раз в квартал	Заместитель заведующего по хозяйственной работе
15	Прохождение обучения по санитарно-эпидемиологическому режиму со сдачей зачета сотрудниками ДОУ	Март 2020	Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области ФО ГУЗ г. Бодайбо	Помощники, работники пищеблока - 1 раз в год Администрация, педагоги и обслуживающий персонал - 1 раз в два года	Заведующий, Специалист по охране труда
16	Замеры освещенности	Март 2020	Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области ФО ГУЗ г. Бодайбо	1 раз в год	Заместитель заведующего по хозяйственной работе
17	Замеры параметров микроклимата	Март 2020	Центр гигиены и эпидемиологии по Иркутской области ФО ГУЗ г. Бодайбо	1 раз в год	Заместитель заведующего по хозяйственной работе
18	Медицинский осмотр	Май 2020	ЦРБ	1 раза в год	Специалист по охране труда
19	Соответствие маркировки мебели			2 раза в год	Заместитель заведующего по ВМП Специалист по охране труда

**16. Перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Иркутской области:**

получение сообщений об инфекционных заболеваниях работников; заболеваниях населения, связанных с употреблением реализуемой продукции, получение неудовлетворительных результатов исследований реализуемой продукции и питьевой воды; авария канализационной

системы с поступлением сточных вод в помещения предприятия торговли (для стационарных организаций торговли).

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

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

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

16.1. Журнал учета результатов медицинских осмотров работников.

16.2. Журналы учетной документации пищеблока: «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья»; «Журнал бракеража кулинарной готовой продукции»; «Журнал здоровья»; «Журнал проведения витаминизации третьих блюд»; «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»; «Ведомость контроля за рационом питания», «Журнал регистрации аварийных ситуаций», «Журнал регистрации результатов производственного контроля»;

«Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния помещений, оборудования»;

16.3. Личные медицинские книжки работников;

16.4. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;

16.5. Удостоверения качества и безопасности вырабатываемой продукции (для продукции, реализуемой вне организации через торговую сеть);

16.6. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, стирка санитарной одежды, дератизация, дезинсекция и т.д.)

Ответственные за проведение мероприятий производственного контроля (подписи):

Заведующий	_____	Кочетова Т.В.
Заместитель заведующего по хозяйственной работе	_____	Кику Е.В.
Заместитель заведующего по ВМР	_____	Колобаева Е.А.
Специалист по охране труда	_____	Давыдова М.В.

## Приложение 1

### Производственный контроль бассейна

Производственный контроль бассейна осуществляется в соответствии «Требований к проектированию, строительству и режиму эксплуатации плавательных бассейнов, качеству поступающей и содержащейся в них воды и ее обеззараживанию, а также к уборке и дезинфекции помещений установлены Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами "Проектирование, строительство и эксплуатация жилых зданий, предприятий коммунально-бытового обслуживания, учреждений образования, культуры, отдыха, спорта. Плавательные бассейны. Гигиенические требования к устройству, эксплуатации и качеству воды. Контроль качества. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. [СанПиН 2.1.2.1188-03](#) ", утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 29 января 2003 г.

#### 1. Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля, производятся следующие мероприятия:

№ п/п	Наименование мероприятий	Сроки	Ответственные
1	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований в помещениях бассейна	В течение года постоянно	Заведующий, специалист по ОТ
2	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников бассейна.	при приемке на работу и в соответствии с перечнем согласно п.9	Специалист по ОТ
3	Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции.	постоянно	заместитель заведующего по хозяйственной работе
8	Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей в бассейне и температуры воды в чаше.	постоянно	Специалист по ОТ, заместитель заведующего по хозяйственной работе
9.	Контроль за выполнении требований к допуску воспитанников к занятиям Плавание.	постоянно	Специалист по ОТ
10.	Контроль за выполнением требований Сан. ПиН. к организации занятий	В соответствии с годовым	Заместитель заведующего по ВМР.

	Плавание.	планом работы.	
11.	Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие: мебель, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов, игровое оборудование.	постоянно	Заместитель заведующего по хозяйственной работе
12.	Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения.	постоянно	Заместитель заведующего по хозяйственной работе
13.	Контроль за работой инженерных сетей и технологического оборудования.	постоянно	Заместитель заведующего по хозяйственной работе
14.	Санпросвет. работа	постоянно	Специалист по ОТ, заместитель заведующего по ВМР
15.	Профилактика травматизма и несчастных случаев	постоянно	Специалист по ОТ

## 2. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в Учреждении

Наименование услуги	Количество (объём услуг)	Периодичность оказания услуг	График оказания услуг
<b>Исследование пищевых продуктов на микробиологические показатели</b>			
КМАФАиМ (классический бактериологический метод)	6	2 раза в год по 3 пробы	май октябрь
<b>Исследование воды на микробиологические показатели:</b>			
Вода питьевая краткий анализ холодная (омч, окб, ткб) (классический бактериологический метод)	2	2 раза в год по одной пробе	май октябрь
<b>Исследование смывов:</b>			
На БГКП с использованием среды Кода (классический бактериологический метод)	2	2 раза в год по 1 смыву	1 раз в квартал

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

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность
1.	Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования.	Постоянно
2.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований,	Постоянно

	проведения профилактических прививок	
3.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	Постоянно
4.	Организация занятий плавание	в соответствии с годовым планом
5.	Проверка качества и своевременности проведения дератизации и дезинсекции	постоянно
7.1.	Отсутствие грызунов	Постоянно
7.2.	Отсутствие членистоногих, имеющих санитарно-эпидемиологическое значение	Постоянно
8.	Представление информации о результатах производственного контроля заведующему Учреждения.	По запросу.

Ответственные за проведение мероприятий производственного контроля (подписи):

Заведующий \_\_\_\_\_ Кочетова Т.В.

Заместитель заведующего по хозяйственной работе \_\_\_\_\_ Кику Е.В.

Заместитель заведующего по ВМР \_\_\_\_\_ Колобаева Е.А.

Специалист по охране труда \_\_\_\_\_ Давыдова М.В.