

Муниципальное дошкольное образовательное автономное учреждение  
«Центр развития ребенка – детский сад №113» г. Орск

УТВЕРЖДАЮ:  
Заведующий МДОАУ «ЦРР – д/с №113» г. Орск  
Г.А. Горелова  
Приказ № 26/1 от 27.08.2021 г.



**ПРОГРАММА**  
**производственного контроля за соблюдением**  
**санитарных правил и выполнением санитарно-**  
**противоэпидемических (профилактических) мероприятий с применением**  
**принципов ХАССП**  
**муниципального дошкольного образовательного автономного учреждения**  
**«Центр развития ребенка – детский сад №113» г. Орск**

г. Орск

## Содержание

Паспорт программы.....	3
1.Перечень государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, методов и методик контроля факторов среды обитания, которыми необходимо руководствоваться при организации и проведении производственного контроля в дошкольном образовательном учреждении.....	3
2.Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля в соответствии с приказом руководителя учреждения.....	8
3.Перечень химических веществ, биологических и физических факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека, среды его обитания в условиях образовательного учреждения.....	10
4.Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке и аттестации.....	13
5.Перечень осуществляемых образовательным учреждением работ и услуг, видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека, подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию .....	14
6. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды процесса образовательной деятельности, работ и услуг. Перечень документов по охране труда .....	15
7.Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством, по осуществлению производственного контроля.....	15
8.Перечень возможных аварийных (критических) ситуации, связанных с учебно-воспитательным процессом, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию детей, при возникновении которых осуществляется информирование администрации дошкольного учреждения, органов местного самоуправления, управления образования, Роспотребнадзора в г. Орска .....	16
9.Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнение санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий.....	17

## 1. Паспорт программы

<b>Характеристика объекта</b>	
Полное и сокращенное наименование	Муниципальное дошкольное образовательное автономное учреждение «Центр развития ребенка и детский сад № 113» г. Орска (МДОАУ «ЦРР – д/с № 113»г. Орска)
Тип объекта	Дошкольная образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	<ul style="list-style-type: none"> <li>• дошкольное образование;</li> <li>• дополнительное образование детей и взрослых</li> </ul>
Юридический адрес	462432, Оренбургская область, г. Орск, проспект Орский, д.33 «а»
Фактический адрес	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 462432 Оренбургская область, г. Орск, проспект Орский, д.33 «а».</li> </ul>
<b>Руководитель</b>	Горелова Татьяна Александровна
Режим работы ДОО	12 часов, с 7.00 до 19.00. Выходные: суббота, воскресенье
Проектная вместимость	260 мест
Фактическая наполняемость	195 обучающихся
<b>Характеристика здания</b>	
Тип строения	Типовое, крупнопанельное, двухэтажное здание
Площадь	1 здание – 2321,1 м.кв.
Оборудование	Производственное, электротехническое, холодильное, хозяйственное - бытовое, программно- цифровое и др.
<b>Характеристика инженерных систем</b>	
Освещение	Светодиодные светильники, обычные лампы
Система вентиляции	Приточно – вытяжная
Система отопления	Центральное, АТП
Система водоснабжения	Центральная
Система канализации	Центральная
<b>Цель программы</b>	Обеспечение безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объектов

	<p>производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением. Повышение уровня доверия в глазах своих потребителей, обеспечение качества, безопасности и конкурентоспособности услуг.</p>
<b>Задачи</b>	<p>Соблюдение официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;</p> <p>Осуществление лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;</p> <p>Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;</p> <p>Организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников;</p> <p>Контроль хранения, транспортировки и реализации пищевых продуктов и питьевой воды</p> <p>Контроль наличия 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</p>

**1. Перечень государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, методов и методик контроля факторов среды обитания, которым необходимо руководствоваться при организации и проведении производственного контроля в дошкольном образовательном учреждении:**

**Федеральные законы**

- Федеральный закон Российской Федерации от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями).
- Федеральный закон от 17 сентября 1998 года №157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней» (с изменениями от 07.08.00, ред. от 31.12.2014 г.).
- Федеральный закон от 17.09.1998 г. № 77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации».
- Федеральный закон от 21 ноября 2011 г. № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями).
- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
- Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности продуктов питания» (с изменениями и дополнениями).
- Федеральный закон от 23 февраля 2013 г. № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака».

**Приказы, постановления,  
письма и другие документы федерального уровня**

- Постановление Правительства РФ № 554 от 24.07.2000 г. «Об утверждении Положения о государственной санитарно-эпидемиологической службе РФ и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании» (с изменениями и дополнениями от 06.02.2004 г., 17.11.2004 г., 15.09.2005г.);
- Постановление правительства РФ от 30.06.2004 г. № 322 «Об утверждении Положения о федеральной службе по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека»;
- Постановление Правительства РФ от 15.07.1999 г. № 825 «Об утверждении перечня работ, выполнение которых связано с высоким риском заболевания инфекционными болезнями и требует обязательного проведения профилактических прививок»;
- Приказ Минздравсоцразвития России № 302н от 12 апреля 2011 г. «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»;
- Приказ Минздрава РФ от 27 января 1998 г. № 25 «Об усилении мероприятий по профилактике гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»;
- Постановление Правительства РФ от 25.12.2001г. № 892 «О реализации Федерального закона «О предупреждении распространения туберкулёза в РФ»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 21.12.2007 г. № 93 «Об усилении мероприятий по борьбе с туберкулёзом в РФ»;
- Постановление Правительства РФ от 22.01.2007 г. № 30 «Об утверждении положения о лицензировании медицинской деятельности».
- Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 14.03.1996 г. № 90 «О порядке проведения предварительных и периодических медицинских осмотров работников и медицинский регламент их допуска к профессии»;
- Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 30.06.1992 г.

№ 186/272 «О совершенствовании системы медицинского обеспечения детей в образовательных учреждениях»;

- Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 14.03.1995 г.

№ 60 «Об утверждении инструкции по проведению профилактических осмотров детей дошкольного и школьного возрастов на основе медико-экономических нормативов»;

- Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 30 октября 2007 г. № 673 «О внесении изменений и дополнений в приказ Минздрава России от 27 июня 2001 г. № 229 «О национальном календаре профилактических прививок и календаре профилактических прививок по эпидемическим показаниям»;

- Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 20 мая 2005 г. № 402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте» (с изменениями и дополнениями);

- Приказ Минздрава РФ от 29 июня 2000 г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»;

- Приказ Министерства здравоохранения РФ от 21 декабря 2012 г. № 1346н «О Порядке прохождения несовершеннолетними медицинских осмотров, в том числе при поступлении в образовательные учреждения и в период обучения в них»;

- Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 5 марта 2011 г. № 169н «Об утверждении требований к комплектации изделиями медицинского назначения аптек для оказания первой помощи работникам».

### **Методические рекомендации, указания и ГОСТы**

Методические рекомендации по организации и проведению демеркуризации. (Министерство РФ по делам ГО, ЧС и ликвидации последствий бедствий, 1998 г).

Методические рекомендации МР 3.5.0071-13 «Организация и проведение дезинфекционных мероприятий на различных объектах в период подготовки и проведения массовых мероприятий» (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 24 мая 2013 г.).

ГОСТ Р 52301-2004 «Оборудование детских игровых площадок. Безопасность при эксплуатации. Общие требования».

МУ 3.5.3.2949-11 «Борьба с грызунами в населенных пунктах, на железнодорожном, водном, воздушном транспорте».

МУ 3.1.1.2363-08 «Эпидемиологический надзор и профилактика энтеровирусный (неполио) инфекций»;

МУ-287-113 «Методические указания по дезинфекции, предстерилизационной очистке и стерилизации изделий медицинского назначения» от 30.12.1998 г.

МУ 3.2.1756-03 «Эпидемиологический надзор за паразитарными болезнями».

МУ 3.2.1043-01 «Профилактика токсокароза».

МУ 3.2.1882 -04 «Профилактика лямблиоза».

Р 3.5.1904-04 Руководство «Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха в помещениях» .

ГОСТ 42-21-2-85 «Стерилизация и дезинфекция изделий медицинского назначения. Методы, средства и режимы»;

МУ 3.1.1.2957-11 «Эпидемиологический надзор, лабораторная диагностика и профилактика ротавирусной инфекции».

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 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».

### **Санитарные правила и нормы**

- СанПиН 1.2.3685 – 21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»
- СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения»;
- СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»;
- СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.1.7.1322-03 «Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий»;
- СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»;
- СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза»;
- СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии»;
- СП 3.1.2.3114-13 «Профилактика туберкулеза»;
- СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;
- СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»;
- СП 3.1.2.3116-13 «Профилактика внебольничных пневмоний»;
- СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;
- СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;

### **Технические регламенты**

- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков» (ТР ТС 007/2011), утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 г. № 797;
- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 09 декабря 2011 г. № 880;

- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013), принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09 октября 2013 г. № 67;
- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013), принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09 октября 2013 г. № 68;
- «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011), утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 г. № 883;
- «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (ТР ТС 023/2011), утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 г. № 882;
- Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕЭАС 040/2016), утвержден решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18 октября 2016 года № 162;

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

Договор на дератизацию и дезинсекцию.

Договор на оказание медицинских работ и услуг с ГАУЗ «ГБ № 5» г. Орска

Личные санитарные книжки сотрудников.

**Объем и периодичность** лабораторных исследований и испытаний определяются с учетом санитарно-эпидемиологической характеристики производства, наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания.

Лабораторные исследования и испытания осуществляются ДОУ самостоятельно, либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке для проведения данного вида деятельности (СанПиН 1.1.1058-01).

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

ФИО	Должность	Раздел работы по осуществлению производственного контроля
Горелова Т.А.	заведующий	-Общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью. -Организация профессиональной подготовки и аттестации должностных лиц и работников -Разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений.



Житенова Р.И.	медсестра	<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> <li>- Журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания;</li> <li>- Личные медицинские книжки сотрудников учреждения;</li> <li>- Накопительная ведомость.</li> </ul> </li> <li>- Визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением требований СанПиН, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений.</li> <li>- Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля: <ul style="list-style-type: none"> <li>- цикличное меню;</li> <li>- журнал бракеража готовой продукции;</li> <li>- журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок</li> </ul> </li> </ul>
Троян Ю.Г.	Заведующий хозяйством	<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>
Курманова Г.Ж.	старший воспитатель	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Контроль за состоянием оборудования помещений для работы с детьми перед началом учебного года</li> <li>Ежедневный визуальный контроль за состоянием оборудования музыкальных и физкультурного залов;</li> <li>- Контроль за санитарными требованиями к организации режима дня и учебных занятий</li> <li>- Ежедневный контроль за соблюдением режима дня и расписания занятий</li> <li>- Ежедневный медико-педагогический контроль за проведением физкультурных занятий и утренней гимнастики, по закаливанию и оздоровлению детей</li> </ul>

Троян Ю.Г.	Ответственный за питание: медсестра, кладовщик, бухгалтер	-контроль организации питания; -отслеживание витаминизации блюд; -ведение учетной документации.
------------	---	---

### 3. Перечень химических веществ, биологических и физических факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания в условиях образовательного учреждения

#### 3.1. Химические факторы:

- содержание углекислого газа в воздухе помещений; санитарно - химическое качество питьевой воды; содержание паров ртути в воздухе помещений;
- содержание продуктов деструкции полимерных материалов, применяемых в строительстве;
- калорийность и содержание основных пищевых веществ обеда;
- содержание аскорбиновой кислоты в искусственно витаминизированных блюдах.

#### 3.2. Биологические факторы:

- общая микробная обсемененность готовых блюд;
- наличие кишечной палочки в смывах с предметов внешней среды; микробиологическое качество питьевой воды;
- общее содержание микроорганизмов в воздухе помещений; наличие яиц и личинок гельминтов в почве.

#### 3.3. Физические факторы:

- микроклимат помещений (температура, влажность, скорость движения воздуха); уровни естественной и искусственной освещенности;
- параметры детской мебели;
- содержание пыли в воздухе помещений.

#### 3.4. Объекты и виды исследования этих факторов для организации лабораторно- производственного контроля с указанием точек и периодичности отбора проб (для проведения лабораторных исследований и испытаний):

№ п/п	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
1	Микроклимат	Температура воздуха	2 раза в год – в теплый и холодный периоды	Помещения и рабочие места (по 1 точке)	СП 2.4.3648-20, СанПиН .2.4.54 8-96, МУК 4.3.2756-10	Протокол
		Кратность обмена воздуха				
		Относительная влажность воздуха				
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время	Рабочие места (по 1 точке)	СП 52.13330.20 16, СанПиН	

			суток		2.2.1/2.1.1.1 27 803, МУК 4.3.2812- 10.4.3	
3	Шум	Уровни звука, звукового давления	1 раз в год и внепланово – после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции (по 1 точке)	СН 2.2.4/2.1.8.5 62- 96, ГОСТ 23337-2014	
4	Аэроионный состав воздуха	Химические вещества: фенол, формальдегид, бензол	1 раз в год и внепланово при покупке новой мебели, после ремонтных работ	Помещения (1 проба)	МУ 2.2.5.2810- 10.2.2.5	
		Аммиак, азота оксид, озон – при светокопировании; азота оксид, водород селенистый, стирол, озон, эпихлоргидрин – при электрографии	1 раз в год	Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба)	МУ 2.2.5.2810- 10.2.2.5	
5	Песок на игровых площадках	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз в квартал	2–4 пробы из песочниц	СанПиН 3.2.3215-14	

6	Контроль санитарного фона	Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования)	1 раз в год	Игровые уголки – 10 проб (с игрушек, мебели, ковров и дорожек; в спальнях: с постельного белья, с пола, батарей, подоконников, штор; в туалетных комнатах: с ручек дверей, кранов, наружных поверхностей горшков, стульчаков)	СанПиН 3.2.3215-14	
				Пищеблок – 5-10 смывов (с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; в столовых: с посуды, клеенок, скатертей, столов)		
		Смывы иерсинии	2 раза в год – перед доставкой овощей и через 2–3 недели после доставки	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5 - 10 смывов)	СП 3.1.7.2615-10, МУ 3.1.1.2438-09	
7	Качество питьевой воды	Микробиологические исследования	4 раза в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (2 пробы)	СанПиН 2.1.4.1074-01	

8	Санитарно-бактериологическое исследование пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд	2 раза в год	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2 - 3 блюда исследуемого приема пищи)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (2 пробы)	
		Контроль проводимой витаминизации блюд	2 раза в год	Третьи блюда (1 проба)	

#### 4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке и аттестации

##### 4.1. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам:

№ п. п	Наименование должности	Периодичность прохождения медицинских осмотров
1.	Заведующий	1 раз в год
2.	старший воспитатель	
3.	воспитатели	
4.	педагоги дополнительного образования	
5.	музыкальный руководитель	
6.	педагог – психолог	
7.	старшая мед. сестра	
8.	завхоз	
9.	младшие воспитатели	
10.	повара	
11.	подсобный рабочий	
12.	машинист по стирке белья	
13.	кастелянша	
14.	уборщик служебных помещений	
15.	дворник	
16.	кладовщик	
17.	рабочий по комплексному обслуживанию здания	
18.	обслуживанию здания	

4.2. Перечень должностей работников, подлежащих профессионально-гигиенической подготовке и аттестации:

Должность	Срок гигиенического обучения
1	4
Заведующий	1 раз/2 года
Воспитатели, в т.ч. ст. воспитатель	1 раз/2 года
Педагог-психолог	1 раз/2 года
Музыкальный руководитель	1 раз/2 года
Завхоз (кладовщик)	1 раз/год
Старшая медсестра	1 раз/ год
Младшие воспитатели	1 раз/ год
Машинист по стирке и ремонту б/спецодежды	1 раз/2 года
Кастелянша	1 раз/2 года
Повар	1 раз/год
Подсобный рабочий	1 раз/год
Уборщик служебных помещений	1 раз/год
Рабочий по зданию	-
Дворник	-

**5. Перечень осуществляемых образовательным учреждением работ и услуг, видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека, подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию**

1. Право осуществления образовательной деятельности в области дошкольного образования бессрочно. Лицензия серия 56Л01 № 0003142, регистрационный номер № 1603-17 от 02.03.2015 года бессрочно (ксерокопия лицензии).

2. Право осуществления медицинской деятельности в области сестринское дело в педиатрии № ЛО-56-01-001448 от 09.04.2015 г. (бессрочно)

3. Оказание дополнительных образовательных услуг – Да.

5.1. Работа:

№ п/п	Показатель	Профессия	Документ
1	Физическая нагрузка на опорно-двигательный аппарат	Повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 13.08.2018 г. Ялтинская 89 А, 1 здание
2	Тепловое излучение	Повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 13.08.2018 г. Ялтинская 89 А, 1 здание
3	Физическая нагрузка на опорно-двигательный аппарат	Повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 11.04.2016 г. Комарова 34, 2 здание
4	Тепловое излучение	Повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 11.04.2016 г. Комарова 34, 2 здание

## **6. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды процесса образовательной деятельности, работ и услуг.**

### **Перечень документов по охране труда (с указанием номера и даты)**

- Соглашение администрации и профсоюзного комитета образовательного учреждения по охране труда от 20.07.2021 г.
- Приказ по образовательному учреждению о возложении ответственности за состояние охраны труда и должностных обязанностей по охране труда № 7 от 11.01.2021 г.
- Должностные инструкции по охране труда работников образовательного учреждения.
- Мероприятия по охране труда, утверждены 20.07.2021 г.
- Акты проверки электрооборудования пищеблока.
- Акты поверки системы механической приточно-вытяжной вентиляции
- Акты проверки сопротивления и изоляции; заземления электрооборудования.
- Акты испытания гимнастических снарядов и оборудования в спортивном зале.
- Акт готовности образовательного учреждения к новому учебному году.
- Договор на планово-регулярное удаление твердых бытовых отходов. Дополнения и изменения к договору.
- Договор на проведение дезинфекции, дератизации и дезинсекции.

### **7. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством, по осуществлению производственного контроля**

1. Медицинская карта ребенка (ф-026/у).
2. Листы «здоровья» в групповых журналах.
3. Контрольная карта диспансерного наблюдения (ф-030/у).
4. Журнал регистрации аварийных ситуаций.
5. Меню-раскладка.
6. Журнал по контролю за качеством готовой пищи (бракеражный) согласно СП 2.4.3648-20.
7. Журнал по контролю за качеством скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок (согласно СП 2.4.3648-20).
8. Журнал ежедневного контроля работы на пищеблоке теплового и холодильного оборудования.
9. Журнал регистрации результатов медицинского осмотра работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний (согласно СП 2.4.3648-20.).
10. Накопительная ведомость учета расхода продуктов питания на 1 ребенка для контроля за выполнением норм питания.
11. Личная медицинская книжка.
12. Журнал учета случаев острой заболеваемости среди детей за год (по медицинским справкам).
13. Журнал учета инфекционных заболеваний.
14. Журнал учета профилактических прививок (ф-069) или карта учета профилактических прививок (ф-063/у).
15. Сертификат о профилактических прививках (ф-156/у).
16. Отчет о заболеваемости детей за год (ф. № 12-годовая).
17. Акт расследования случаев острого заболевания (отравления) ф362/у-86.
18. Журнал эксплуатации электроосветительных установок.
19. Протоколы лабораторных испытаний (ф. № 074/1).
20. Журнал регистрации утилизации люминесцентных ламп.

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Ответственный по питанию
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медработник
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медработник
График смены кипяченой воды	реже 1 раза каждые 3 часа	Ответственный по питанию
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медработник
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Завхоз
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медработник
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Медработник
Личные медицинские книжки работников		
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	Ежедневно	Завхоз
Журнал учета и протоколы лабораторных испытаний	По факту	Завхоз

**8. Перечень возможных аварийных (критических) ситуации, связанных с воспитательно - образовательным процессом, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию детей, при возникновении которых осуществляется информирование администрации дошкольного учреждения, органов местного самоуправления, управления образования, центра госсанэпиднадзора в г.Орске**

1. Каждый случай острого заболевания вирусным гепатитом А, В, С, Д, ВИЧ-носительства по форме 058/у «экстренное извещение».
2. Групповые случаи согласно Приказа МЗ и ЧС № 230:
  - ОКИ, сальмонеллез (3 и более случаев)
  - ВИЧ-инфекция (на каждый случай)
  - Вирусный гепатит В, С (3 случая и более).
3. Аварии и внеплановые отключения:



- на системе холодного и горячего водоснабжения;
  - на системе канализования с затоплением помещений;
  - электроснабжения;
  - отопления;
  - неисправность канализационной, отопительной систем, водоснабжения, энергоснабжения.
4. Каждый случай пищевого отравления.
  5. Неисправность (выход из строя) холодильного и технологического оборудования на пищеблоке, без которого невозможно осуществлять работу детского учреждения.
  6. Перебои в обеспечении:
    - продуктами питания;
    - медикаментами, моющими и дезинфицирующими средствами;
    - в вывозе отходов, мусора.
  7. Случаи загрязнения помещений и территорий токсическими веществами (в т.ч. разлив ртути, разбивание ртутных термометров).
  8. Подача некачественной по органолептическим показателям воды.
  9. Поступление в ДООУ недоброкачественных пищевых продуктов.

В случае возникновения аварийных ситуаций Учреждение приостанавливает свою деятельность с информированием Управления образования администрации г. Орска, а также соответствующие службы.

**9. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнение санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий**

**9.1. План мероприятий производственного контроля**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование мероприятий</b>	<b>Периодичность</b>	<b>Ответственное лицо</b>	<b>Форма учета</b>
1	Издание приказа по осуществлению производственного контроля и назначить ответственных лиц за соблюдением санитарно-противоэпидемических мероприятий в МДОАУ	К началу нового года	Заведующий Горелова Т.А.	Книга приказов
2	Обеспечение санитарными правилами и методиками контроля	По мере издания новых норм и правил	Заведующий Горелова Т.А.	Наличие документов
3	В соответствии с санитарными правилами и нормами СанПиН Осуществлять: Соблюдение санитарно-	2 раза в год	Завхоз Троян Ю.Г.	Справки Май Октябрь

	гигиенических норм и требований на территории ДОУ			
4	Соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований к зданию ДОУ	к началу нового учебного года	Заведующий Горелова Т.А. Зам. зав. по АХР Антипина О.Ю.	Акт готовности к новому учебному году
5	Ревизия оборудования и приточно-вытяжной вентиляции	к началу нового учебного года	Завхоз Троян Ю.Г.	Акты ревизии
6	Обеспечение гигиенических требований к устройству, содержанию и организации работы учреждения. Заключение договоров на: - водоснабжение; - канализирование; - отопление; - энергоснабжение; - дезинфекцию; - дератизацию; - вывоз мусора.	К новому году	Завхоз Троян Ю.Г.	Договора
7	Соблюдение санитарно-гигиенических и противоэпидемических требований к помещениям ДОУ и соответствующему оборудованию	К новому учебному году	Заведующий Горелова Т.А. Завхоз Троян Ю.Г. Ст. мед. сестра Житенова Р.И. Старший воспитатель Курманова Г.Ж.	Акты-разрешения на проведение воспитательно-образовательного процесса
8	Соблюдение требований к воздушно-тепловому режиму в ДОУ (наличие комнатных термометров, графиков проветривания)	Ежедневно	Ст. мед. сестра Житенова Р.И.	Акт готовности к новому учебному году
9	Соблюдение санитарно-гигиенических требований к состоянию искусственного и естественного освещения	Ежедневно	Завхоз Троян Ю.Г.	Санитарный журнал Акты замеров освещения

10	Соблюдение требований к учебно-воспитательному процессу и учебной нагрузке в течении дня, соблюдение режима дня.	Ежедневно	Ст. мед. сестра Житенова Р.И. Старший воспитатель Курманова Г.Ж.	Сетка занятий Анализ на административных совещаниях, педсоветах
11	Соблюдение санитарно-гигиенических требований к организации физического воспитания: проведение утренней гимнастики, физкультурных занятий, досугов, праздников, закаливающих процедур, прогулок.	Ежедневно	Заведующий Горелова Т.А. Ст. мед. сестра Житенова Р.И. Старший воспитатель Курманова Г.Ж.	Контрольные журналы
12	Организация рационального питания. Качество сырой и готовой продукции. Технология приготовления пищи, правила хранения продуктов, транспортировка продуктов, наличие сертификатов на продукты, Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов, выход блюд по меню и их разнообразие, суточные пробы. Осмотр персонала на пищеблоке на гнойничковые заболевания	Ежедневно	Ст. мед. сестра Житенова Р.И. Старший воспитатель Курманова Г.Ж. Повар Гапоненко А.В. Черепанова О.Н.	Бракеражный журнал сырых продуктов, Накопительная книга завхоза, Санитарный паспорт на машину, Санитарная книжка  экспедитора, Журнал осмотра на гнойничковые заболевания.
13	Соблюдение дезинфекционного режима.	При карантине	Ст. мед. сестра Житенова Р.И.	Журнал учета
14	Санитарно-гигиенические требования к содержанию прачечной. (прием	Ежедневно	Ст. мед. сестра Житенова Р.И.	Контрольный журнал

	грязного белья, стирка, глажение, хранение чистого белья			
15	Контроль за работой оборудования на пищеблоке и в прачечной.	Ежедневно	Завхоз Троян Ю.Г.	Контрольный журнал
16	Обеспечение медицинским обслуживанием детей. Организация оздоровительных мероприятий для детей 2 и 3 групп здоровья в соответствии с рекомендациями специалистов.	Постоянно	Ст. мед. сестра Житенова Р.И.	Индивидуальная карта ребенка
17	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров детей декретированного возраста.	1 раз в год по графику поликлиники	Ст. мед. сестра Житенова Р.И.	Индивидуальная карта ребенка
18	Проведение профилактических прививок, антропометрии, забор анализов.	Постоянно	Врач Ст. мед. сестра Житенова Р.И.	Индивидуальная карта ребенка
19	Работа бактерицидных ламп	При карантине	Ст. мед. сестра Житенова Р.И.	Инфекционный журнал
20	Проведение осмотра детей на педикулез, чесотку	один раз в 7-10 дней	Ст. мед. сестра Житенова Р.И.	
21	Проведение работы по профилактике детского травматизма	Ежедневно	Заведующий Горелова Т.А. Ст. воспитатель Курманогва Г.Ж.	Инструктаж
22	Организация лабораторного контроля: - Общая микробная обсемененность; - бактериологический анализ питьевой воды - смывы на наличие кишечной палочки;	по договору с лабораторией согласно программы  при плановой проверке	Заведующий Горелова Т.А.	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>-микроклимат групп;</li> <li>- уровень искусственной освещенности;</li> <li>- параметры детской мебели;</li> <li>- содержание паров ртути;</li> <li>- содержание CO<sub>2</sub>;</li> <li>- калорийность и содержание основных пищевых веществ обеда;</li> <li>- содержание аскорбиновой кислоты в искусственно-витаминизированных блюдах;</li> <li>- обследование детей и персонала на гельминтозы;</li> <li>- исследование почвы на яйца глистов;</li> <li>- исследование песка на яйца глистов;</li> </ul>			
23	Организация гигиенического обучения всего персонала ДОУ.	1 раз в 2 года по графику , 1 раз в год работникам пищеблока	Ст. мед. сестра Житенова Р.И.	Санитарная книжка
24	Своевременность прохождения медицинских осмотров персоналом ДОУ.	1 раз в год по графику	Ст. мед. сестра Житенова Р.И.	Санитарная книжка
25	Передача информации по критическим ситуациям в Центре госсанэпиднадзора	при критических ситуациях	Ст. мед. сестра Житенова Р.И.	

## 9.2. Перечень мероприятий по производственному контролю

№	Объект контроля	Кратность контроля и сроки исполнения	Ответственные лица
<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 по графику.</li> </ul>	Завхоз

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> </ul>	Завхоз
3	Санитарное состояние хозяйственной зоны: очистка контейнера, площадки, вывоз мусора	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль за санитарным состоянием хозяйственной площадки.</li> <li>• Вывоз твердых бытовых отходов (2 раза в неделю согласно договору).</li> </ul>	Завхоз
<b>Санитарные требования к санитарно-техническому состоянию здания</b>			
1	Состояние кровли, фасада здания, отмостки	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль.</li> <li>При необходимости - заявка на ремонтные работы в течение 7 дней</li> </ul>	Завхоз
2	Внутренняя отделка помещений	В период проведения капитального и текущего ремонта в качестве внутренней отделки применяются только материалы, имеющие гигиенический сертификат для использования в детских учреждениях	Завхоз
3	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 теплоснабжения перед началом учебного года (август) с составлением акта</li> </ul>	Завхоз
4	Микроклимат, температура и относительная влажность воздуха в помещениях	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль:</li> <li>- соблюдение графика проветривания помещений;</li> <li>- температурного режима в помещениях согласно СанПиН</li> </ul>	Завхоз
5	Состояние систем водоснабжения, канализации, работа сантехприборов	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль функционирования системы водоснабжения, канализации, сантехприборов;</li> <li>• Промывка 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

6	Питьевая вода	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за качеством воды для питьевого режима (кипяченая вода наличие посуды, одноразовых стаканов, журналов контроля смены воды).</li> <li>• Ежегодное исследование питьевой воды из источника централизованного водоснабжения по микробиологическим и санитарно-химическим показателям (внепланово - после ремонта систем водоснабжения)</li> </ul>	Ст. медсестра
7	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 арматуры, светильников (не реже 3-х раз в год).</li> <li>• Замеры уровня искусственной и естественной освещенности в групповых и других помещениях (1 раз в три года при плановых проверках Роспотребнадзора)</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-возрастным особенностям детей, иметь соответствующую маркировку.</li> </ul> <p>Во всех помещениях, где проводятся занятия с детьми и осуществляется прием пищи, должны присутствовать схемы рассаживания согласно антропометрии;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— расстановка мебели должна соответствовать нормам СанПиН</li> </ul>	Ст. медсестра Ст. воспитатель
2	Уголки и зоны природы	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Контроль 1 раз в год перед началом учебного года: - запрещается содержать ядовитые растения, а также растения, имеющие колючки и пр.</li> </ul>	Ст. воспитатель
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 СанПиН</li> <li>• Исключить из детского пользования игрушки, не имеющие сертификата соответствия и с различными повреждениями</li> </ul>	Ст. медсестра

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, стирка с использованием специальных моющих средств) в теплое время года. Ежедневно очищать пылесосом; 1 раз в месяц – влажная чистка с дез. средством.</li> </ul>	Ст. медсестра
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 7 дней) по графику.</li> <li>• Замена полотенец, салфеток (1 раза в неделю)</li> </ul>	Ст. медсестра
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 оборудования с составлением акта (1 раз в год перед началом учебного года)</li> </ul>	Ст. воспитатель
<b>Состояние помещений и оборудования пищеблока</b>			
1	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. Два раза в месяц техническое обслуживание</li> <li>- системы водоснабжения, канализации, сантехприборов.</li> <li>- электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп.</li> </ul> </li> <li>• Исследование уровня шума, освещенности, влажности на пищеблоке (1 раз в год)</li> </ul>	Ст. медсестра Завхоз
2	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 возбудителей (смывы) по эпидемиологическим показаниям (1 раз в год)</li> </ul>	Ст. медсестра



3	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>	Ст. медсестра, Завхоз
4	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>	Ст. медсестра, Заместитель заведующего по АХР
5	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильных камер</li> </ul>	Ст. медсестра, Завхоз
<b>Состояние помещений и оборудования прачечной</b>			
1	Санитарное состояние прачечной	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием прачечной</li> </ul>	Ст. медсестра
2	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.</li> </ul>	Завхоз
<b>Санитарные требования к организации режима дня и учебных занятий</b>			
1	Посещаемость в группах	Количество детей: - в младших группах - в дошкольных группах	Ст. медсестра
2	Режим дня и расписание занятий	<ul style="list-style-type: none"> <li>Утверждение режима дня и расписание занятий согласно требованиям СанПиН (2 раза в год - перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода).</li> <li>Ежедневный контроль за соблюдением режима дня и расписания занятий</li> </ul>	Ст. воспитатель
3	Требование к организации физического воспитания	<ul style="list-style-type: none"> <li>Утверждение расписаний физкультурных занятий и утренней гимнастики согласно требованиям СанПиН (2 раза в год - перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода).</li> <li>Ежедневный медико-педагогический контроль за проведением физкультурных занятий и утренней гимнастики</li> </ul>	Ст. воспитатель

4	Организация мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Утверждение плана мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей согласно требованиям СанПиНа (2 раза в год - перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода).</li> <li>• Ежемесячный медико-педагогический контроль за организацией и проведением мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей</li> </ul>	Ст. воспитатель ст. медсестра
5	Прием детей в дошкольное образовательное учреждение	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Комплектование групп согласно Правилам приема в ДОУ.</li> <li>• Прием детей в ДОУ осуществляется на основании направления из УО, заявления, договора и медицинской карты</li> </ul>	Заведующий, ст. медсестра

**Санитарные требования к медицинскому обслуживанию дошкольного образовательного учреждения**

1	Наличие графика работы медицинского кабинета	<ul style="list-style-type: none"> <li>• График работы медицинского персонала и медицинского кабинета утверждаются в начале учебного года</li> </ul>	Заведующий
2	Контроль за прохождением обязательных профилактических осмотров всеми сотрудниками	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Профилактический осмотр сотрудников (1 раз в год)</li> </ul>	Ст. медсестра
3	Наличие аптечки для оказания первой медицинской доврачебной помощи и их своевременное пополнение	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежемесячная проверка и пополнение медицинских аптечек.</li> <li>• Аптечки находятся во всех группах и основных производственных помещениях (прачечная, пищеблок, учебные кабинеты и пр.)</li> </ul>	Ст. медсестра

**Санитарные требования к организации питания воспитанников**

1	Наличие согласованного примерного 10-ти дневного меню	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Один раз в полугодие перед началом сезона</li> </ul>	Ст. медсестра
2	Профилактика дефицита йода	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Контроль за ежедневным использованием в пище йодированной поваренной соли</li> </ul>	Ст. медсестра
3	Витаминизация готовых блюд	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Контроль за ежедневной витаминизацией пищи: - проведение витаминизации третьих блюд (вложение витамина С); - использование витаминизированных продуктов питания (кондитерские изделия, кисели и др.)</li> </ul>	Ст. медсестра
4	Бракераж сырых скоропортящихся продуктов	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль за сырыми скоропортящимися продуктами (по документации и органолептический) с заполнением журнала</li> </ul>	Ст. медсестра Завхоз
5	Бракераж готовой продукции	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль за качеством готовой продукции (внешний вид, консистенция, вкусовые качества и др.) с заполнением бракеражного журнала</li> </ul>	Ст. медсестра Бракеражная комиссия

6	Ведение и анализ накопительной ведомости	• Ежедневно	Бухгалтер Кладовщики
7	Отбор и хранение суточной пробы	• Контроль за качеством отбора суточной пробы и ее хранения	Шеф-повар
8	Наличие сертификатов соответствия, качества удостоверений и ветеринарных свидетельств на поступающие продукты питания	• На каждую партию товара • Работа в программе «Меркурий»	Кладовщики
9	Контроль за состоянием здоровья сотрудников пищеблока	• Контроль за заполнением журналов: - состояния здоровья сотрудников пищеблока	Ст. медсестра
<b>Санитарно-эпидемиологический режим в пищеблоке</b>			
1	Качество термообработки кулинарных изделий	Органолептическая оценка готовых блюд по договору с ФБУЗ)	Ст. медсестра
2	Исследование на яйца гельминтов	• Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (по эпидситуации, 1 раз в год по договору с ФБУЗ)	Ст. медсестра
3	Исследование на наличие кишечной палочки	• Смывы с предметовой окружающей среды, оборудования, спецодежды (по эпидситуации, 1 раз в год по договору с ФБУЗ))	Ст. медсестра
4	Исследования на стафилококк	• Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (по эпидситуации, 1 раз в год по договору с ФБУЗ))	Ст. медсестра
5	Исследования на патогенную флору	• Смывы с предметовой окружающей среды, оборудования, спецодежды (по эпидситуации, 1 раз в год по договору с ФБУЗ))	Ст. медсестра
<b>Санитарное состояние и содержание образовательного учреждения</b>			
1	Наличие графиков проведения генеральных уборок учреждения	• Постоянный контроль. • Графики проведения генеральных уборок утверждаются в начале учебного года	Завхоз Ст. медсестра
2	Режим ежедневных уборок помещений	• Постоянный контроль. • Графики проведения ежедневных уборок утверждаются в начале учебного года	Завхоз Ст. медсестра
3	Обеспечение моющими, дезинфицирующими средствами: уборочным инвентарем, ветошью	• Ежедневный контроль за наличием и использованием моющих и дезинфицирующих средств	Завхоз

4	Медицинский осмотр сотрудников	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Постоянный контроль. Перед началом рабочего дня.</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>	Ст. медсестра
5	Гигиеническое обучение сотрудников	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Организация курсовой подготовки и переподготовки по программе гигиенического обучения медицинскими работниками, с пометкой о сдаче личной медицинской книжки</li> </ul>	Ст. медсестра


 УТВЕРЖДАЮ:  
 Заведующий МДОАУ «ЦРР – д/с №113» г. Орска  
 Т.А. Горелова  
 Приказ № 26/1 от 27.08.2021 г.

**ПЛАН**  
**производственного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий по МДОАУ «ЦРР – д/с №113» г. Орска**

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность	Ответственное лицо	Форма учета	Отметка о выполнении
1	Издать приказ по осуществлению производственного контроля и назначить ответственных лиц за соблюдением санитарно-противоэпидемических мероприятий в МДОУ.	К началу нового года	Заведующий Горелова Т.А.	Книга приказов	
2	Обеспечение санитарными правилами и методиками контроля	По мере издания новых норм и правил	Заведующий Горелова Т.А.	Наличие документов	
3	В соответствии с санитарными правилами и нормами СанПиН Осуществлять: Соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований на территории ДОУ	2 раза в год	Завхоз Троян Ю.Г.	Справки май октябрь	
4	Соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований к зданию ДОУ	к началу нового учебного года	Заведующий Горелова Т.А.	Акт готовности к новому учебному году	
5	Ревизия оборудования и	к началу нового учебного года	Завхоз Троян Ю.Г.	Акты ревизии	

6	<p>приточно-вытяжной вентиляции</p> <p>Обеспечение гигиенических требований к устройству, содержанию и организации работы учреждения. Заключение договоров на:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- водоснабжение;</li> <li>- канализирование;</li> <li>- отопление;</li> <li>- энергоснабжение;</li> <li>- дезинфекцию;</li> <li>- дератизацию;</li> <li>- вывоз мусора.</li> </ul>	к новому году	Завхоз Троян Ю.Г.	Договора	
7	Соблюдение санитарно-гигиенических и противоэпидемических требований к помещениям ДОУ и соответствующему оборудованию	К новому учебному году	<p>Заведующий Горелова Т.А Завхоз Троян Ю.Г. Ст. мед. сестра Житенова Р.И. Старший воспитатель Курманова Г.Ж.</p>	Акты-разрешения на проведение воспитательно-образовательного процесса	
8	Соблюдение требований к воздушно-тепловому режиму в ДОУ (наличие комнатных термометров, графиков проветривания)	ежедневно	Ст. мед сестра Житенова Р.И.	Акт готовности к новому учебному году	
9	Соблюдение санитарно-гигиенических требований к состоянию искусственного и естественного освещения	ежедневно	Завхоз Троян Ю.Г.	<p>Санитарный журнал Акты замеров освещения</p>	Сетка занятий

10	Соблюдение требований к учебно-воспитательному процессу и учебной нагрузке в течении дня, соблюдение режима дня.	ежедневно	Ст. мед. сестра Житенова Р.И. Завхоз Троян Ю.Г.	Анализ на административных совещаниях, педсоветах	
11	Соблюдение санитарно-гигиенических требований к организации физического воспитания: проведение утренней гимнастики, физкультурных занятий, досугов, праздников, закаливающих процедур, прогулок.	ежедневно	Заведующий Горелова Т.А Ст. мед. сестра Чиннова Л.П. Старший воспитатель Курманова Г.Ж.	Контрольные журналы	
12	Организация рационального питания. Качество сырой и готовой продукции. Технология приготовления пищи, правила хранения продуктов, транспортировка продуктов, наличие сертификатов на продукты, Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов, выход блюд по меню и их разнообразие, суточные пробы. Осмотр персонала на пищеблоке на гнойничковые заболевания.	Ежедневно	Ст. мед. сестра Житенова Р.И. Старший воспитатель Курманова Г.Ж. Повар Черепанова О.Н. Гапоненко А.В.	Бракеражный журнал сырых продуктов, Накопительная книга завхоза, Санитарный паспорт на машину, Санитарная книжка экспедитора, Журнал осмотра на гнойничковые заболевания.	
13	Соблюдение дезинфекционного режима.	При карантине	Ст. мед. сестра Житенова Р.И.	Журнал учета	

14	Санитарно-гигиенические требования к содержанию прачечной. (прием грязного белья, стирка, глажение, хранение чистого белья)	Ежедневно	Ст. мед. сестра Житенова Р.И.	Контрольный журнал	
15	Контроль за работой оборудования на пищеблоке и в прачечной.	Ежедневно	Завхоз Троян Ю.Г.	Контрольный журнал	
16	Обеспечение медицинским обслуживанием детей. Организация оздоровительных мероприятий для детей 2 и 3 групп здоровья в соответствии с рекомендациями специалистов.	Постоянно	Ст. мед. сестра Житенова Р.И.	Индивидуальная карта ребенка	
17	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров детей декретированного возраста.	1 раз в год по графику поликлиники	Врач Ст. мед. сестра Житенова Р.И.	Индивидуальная карта ребенка	
18	Проведение профилактических прививок, антропометрии, забор анализов.	постоянно	Врач Ст. мед. сестра Житенова Р.И.	Индивидуальная карта ребенка	
19	Работа бактерицидных ламп	при карантине	Ст. мед. сестра Житенова Р.И.	Инфекционный журнал	
20	Проведение осмотра детей на педикулез, чесотку.	один раз в 7-10 дней	Ст. мед. сестра Житенова Р.И.	Инструктаж	
21	Проведение работы по профилактике детского травматизма.	ежедневно	Заведующий Горелова Т.А Ст. воспитатель Курманова Г.Ж.		



22	<p>Организация лабораторного контроля:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Общая микробная обсемененность;</li> <li>- бактериологический анализ питьевой воды</li> <li>- смывы на наличие кишечной палочки;</li> <li>- микроклимат групп;</li> <li>- уровень искусственной освещенности;</li> <li>- параметры детской мебели;</li> <li>- содержание паров ртути;</li> <li>- содержание CO<sub>2</sub>;</li> <li>- калорийность и содержание основных пищевых веществ обеда;</li> <li>- содержание аскорбиновой кислоты в искусственно-витаминизированных блюдах;</li> <li>- обследование детей и персонала на гельминтозы;</li> <li>- исследование почвы на яйца глистов;</li> <li>- исследование песка на яйца глистов;</li> </ul>	по договору с лабораторией согласно программы при плановой проверке	Заведующий Горелова Т.А.		
23	<p>Организация гигиенического обучения всего персонала ДОУ.</p> <p>Своевременность</p>	1 раз в 2 года по графику, 1 раз в год работникам пищеблока	Ст. медсестра Житенова Р.И.	Санитарная книжка	
24	<p>прохождения медицинских осмотров персоналом ДОУ.</p> <p>Передача информации по</p>	1 раз в год по графику	Ст. мед. сестра Житенова Р.И.	Санитарная книжка	
25	<p>критическим ситуациям в Центре госсанэпиднадзора</p>	при критических ситуациях	Ст. мед. сестра Житенова Р.И.		



УТВЕРЖДАЮ:  
Заведующий МДОАУ «ЦРР – д/с №113» г. Орска  
Г.А. Горелова  
Приказ № 26/1 от 27.08.2021 г.

**Перечень мероприятий по производственному контролю заведующего**

№	Объект контроля	Кратность контроля и сроки исполнения	Ответственные
<b>Санитарные требования к санитарно-техническому состоянию здания</b>			
1	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 теплоснабжения перед началом учебного года (август) с составлением акта</li></ul>	Заведующий, зам. зав. по АХР
2	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 СанПиН</li></ul></li></ul>	Заведующий, ст. медсестра
3	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 арматуры, светильников (не реже 3-х раз в год).</li><li>Замеры уровня искусственной и естественной освещенности в групповых и других помещениях (1 раз в год перед началом нового учебного года)</li></ul>	Зам. зав. по АХР
<b>Санитарные требования к организации режима дня и учебных занятий</b>			
1	Прием детей в дошкольное образовательное учреждение	<ul style="list-style-type: none"><li>Комплектование групп согласно Правилам приема в ДОУ.</li><li>Прием детей в ДОУ осуществляется на основании направления из УО, заявления, договора и медицинской карты</li></ul>	Заведующий, ст. медсестра
<b>Санитарные требования к медицинскому обслуживанию дошкольного образовательного учреждения</b>			
1	Наличие графика работы медицинского кабинета	<ul style="list-style-type: none"><li>График работы медицинского персонала и медицинского кабинета утверждаются в начале учебного года</li></ul>	Заведующий

УТВЕРЖДАЮ:  
 Заведующий МДОАУ «ЦРР – д/с №113» г. Орск  
 Т.А. Горелова  
 Приказ № 26/1 от 27.08.2021 г.



**Перечень мероприятий по производственному контролю старшей медсестры**

№	Объект контроля	Кратность контроля и сроки исполнения	Ответственные
<b>Санитарные требования к санитарно-техническому состоянию здания</b>			
1	Микроклимат, температура и относительная влажность воздуха в помещениях	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль:</li> <li>- соблюдение графика проветривания помещений;</li> <li>- температурного режима в помещениях согласно СанПиН</li> </ul>	Заведующий, ст. медсестра
2	Питьевая вода	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за качеством воды для питьевого режима (бутилированная вода наличие сертификатов, чашки для питьевого режима).</li> <li>• Ежегодное исследование питьевой воды из источника централизованного водоснабжения по микробиологическим и санитарно-химическим показателям (внепланово - после ремонта систем водоснабжения)</li> </ul>	Ст. медсестра
<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:</li> <li>— размеры детской мебели (столы, стулья) должны соответствовать росто-возрастным особенностям детей, иметь соответствующую маркировку.</li> </ul> <p>Во всех помещениях, где проводятся занятия с детьми и осуществляется прием пищи, должны присутствовать схемы рассаживания согласно антропометрии;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— расстановка мебели должна соответствовать нормам СанПиН</li> </ul>	Ст. медсестра

2	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 СанПиН</li> <li>• Исключить из детского пользования игрушки, не имеющие сертификата соответствия и с различными повреждениями</li> </ul>	Ст. медсестра
3	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</li> </ul>	Ст. медсестра
4		(сухая чистка, стирка с использованием специальных моющих средств) в теплое время года	
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 10 дней) по графику.</li> <li>• Замена полотенец, салфеток (1 раза в неделю)</li> </ul>	Ст. медсестра
<b>Состояние помещений и оборудования пищеблока</b>			
1	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. Два раза в месяц техническое обслуживание</li> <li>- системы водоснабжения, канализации, сантехприборов.</li> <li>- электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп.</li> </ul> </li> <li>• Исследование уровня шума, освещенности, влажности на пищеблоке (1 раз в год)</li> </ul>	Ст. медсестра Зам. зав. по АХР
2	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 возбудителей (смывы) по эпидемиологическим показаниям (1 раз в год)</li> </ul>	Ст. медсестра

3	Состояние логического 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>	Ст. медсестра, зам. зав. по АХР
4	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>	Ст. медсестра, зам. зав. по АХР
5	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильных камер</li> </ul>	Ст. медсестра, зам. зав. по АХР
<b>Состояние помещений и оборудования прачечной</b>			
1	Санитарное состояние прачечной	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием прачечной</li> </ul>	Ст. медсестра
<b>Санитарные требования к организации режима дня и учебных занятий</b>			
1	Посещаемость в группах	<p>Количество детей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- в младшей группе</li> <li>- в дошкольных группах</li> </ul>	Ст. медсестра
2	Прием детей в Дошкольное образовательное учреждение	<ul style="list-style-type: none"> <li>Комплектование групп согласно Правилам приема в ДОУ.</li> <li>Прием детей в ДОУ осуществляется на основании направления из УО, заявления, договора и медицинской карты</li> </ul>	Заведующий, ст. медсестра
<b>Санитарные требования к медицинскому обслуживанию дошкольного образовательного учреждения</b>			
1	Контроль за прохождением обязательных профилактических осмотров всеми сотрудниками	<ul style="list-style-type: none"> <li>Профилактический осмотр сотрудников (1 раз в год)</li> </ul>	Ст. медсестра
2	Наличие аптечки для оказания первой медицинской доврачебной помощи и их своевременное пополнение	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ежемесячная проверка и пополнение медицинских аптечек.</li> <li>Аптечки находятся во всех группах и основных производственных помещениях (прачечная, пищеблок, учебные кабинеты и пр.)</li> </ul>	Ст. медсестра
<b>Санитарные требования к организации питания воспитанников</b>			

1	Наличие согласованного примерного дневного меню 10-ти	• Один раз в полугодие перед началом сезона	Ст. медсестра
2	Профилактика дефицита йода	• Контроль за ежедневным использованием в пище йодированной поваренной соли	Ст. медсестра
3	Витаминизация готовых блюд	• Контроль за ежедневной витаминизацией пищи: - проведение витаминизации третьих блюд (вложение витамина С); - использование витаминизированных продуктов питания (витаминизированный хлеб, кондитерские изделия, сухие завтраки и др.)	Ст. медсестра
4	Бракераж сырых скоропортящихся продуктов	• Ежедневный контроль за сырыми скоропортящимися продуктами (по документации и органолептический) с заполнением журнала	Ст. медсестра зам. зав. по АХР
5	Бракераж готовой продукции	* Ежедневный контроль за качеством готовой продукции (внешний вид, консистенция, вкусовые качества и др.) с заполнением бракеражного журнала	Ст. медсестра
6	Отбор и хранение суточной пробы	• Контроль за качеством отбора суточной пробы и ее хранения	Ст. медсестра, шеф-повар
7	Контроль за состоянием здоровья сотрудников пищеблока	• Контроль за заполнением журналов: - состояния здоровья сотрудников пищеблока	Ст. медсестра
<b>Санитарно-эпидемиологический режим в пищеблоке</b>			
1	Качество термообработки кулинарных изделий	Органолептическая оценка готовых блюд	Ст. медсестра
2	Исследование на яйца гельминтов	• Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (по эпид. ситуации)	Ст. медсестра
3	Исследование на наличие кишечной палочки	• Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (по эпид. ситуации)	Ст. медсестра
4	Исследования на стафилококк	• Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (по эпид. ситуации)	Ст. медсестра
5	Исследования на патогенную флору	• Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (по эпид. ситуации)	Ст. медсестра
<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>	Зам. зав. по АХР, ст. медсестра
2	Режим ежедневных уборок помещений	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Постоянный контроль.</li> <li>• Графики проведения ежедневных уборок утверждаются в начале учебного года</li> </ul>	Зам. зав. по АХР, ст. медсестра
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>	Ст. медсестра
5	Гигиеническое обучение сотрудников	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Организация курсовой подготовки и переподготовки по программе гигиенического обучения медицинскими работниками, с пометкой о сдаче личной медицинской книжки</li> </ul>	Ст. медсестра

УТВЕРЖДАЮ:  
 Заведующий МДОАУ «ЦРР – д/с №113» г. Орска  
 Е.А. Горелова  
 Приказ № 26/Г от 27.08.2021 г.



**Перечень мероприятий по производственному контролю заведующего хозяйством**

№	Объект контроля	Кратность контроля и сроки исполнения	Ответственные
<b>Санитарные требования к участку образовательного учреждения</b>			
1	Санитарное состояние участка, пешеходных дорожек, подъездных путей, освещение территории, озеленение	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ежедневный контроль за санитарным состоянием территории.</li> <li>Дезинсекция, дератизация помещений по графику.</li> </ul>	Заместитель заведующего по АХР
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> </ul>	Заместитель заведующего по АХР
3	Санитарное состояние хозяйственной зоны: очистка контейнера, площадки, вывоз мусора	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ежедневный контроль за санитарным состоянием хозяйственной площадки.</li> <li>Вывоз твердых бытовых отходов (по мере накопления).</li> </ul>	Заместитель заведующего по АХР
<b>Санитарные требования к санитарно-техническому состоянию здания</b>			
1	Состояние кровли, фасада здания, отмостки,	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ежедневный контроль.</li> <li>При необходимости - заявка на ремонтные работы в течение 7 дней</li> </ul>	Заместитель заведующего по АХР
2	Внутренняя отделка помещений	В период проведения капитального и текущего ремонта в качестве внутренней отделки применяются только материалы, имеющие гигиенический сертификат для использования в детских учреждениях	Заместитель заведующего по АХР
3	Соблюдение теп-лового 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 тепло-снабжения перед началом учебного года (август) с составлением акта</li> <li>Оформление теплового паспорта</li> </ul>	Заместитель заведующего по АХР



4	Состояние систем водоснабжения, канализации, работа сантехприборов	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль функционирования системы водоснабжения, канализации, сантехприборов;</li> <li>• Промывка 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 Троян Ю.Г.
5	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 арматуры, светильников (не реже 3-х раз в год).</li> <li>• Замеры уровня искусственной и естественной освещенности в групповых и других помещениях (1 раз в год перед началом нового учебного года)</li> </ul>	Завхоз Троян Ю.Г.
<b>Состояние помещений и оборудования пищеблока</b>			
1	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. Два раза в месяц техническое обслуживание</li> <li>- системы водоснабжения, канализации, сантехприборов.</li> <li>- электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп.</li> </ul> </li> <li>• Исследование уровня шума, освещенности, влажности на пищеблоке (1 раз в год)</li> </ul>	Ст. медсестра Житенова Р.И. Завхоз Троян Ю.Г.
2	Состояние технологического 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>	Ст. медсестра Житенова Р.И., Завхоз Троян Ю.Г.

3	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 раз в месяц); при повреждении маркировки - немедленное обновление</li> </ul>	Ст. медсестра, Завхоз Троян Ю.Г.
4	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильных камер</li> </ul>	Ст. медсестра, Завхоз Троян Ю.Г.
<b>Состояние помещений и оборудования прачечной</b>			
1	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.</li> </ul>	Завхоз Троян Ю.Г.
<b>Санитарные требования к организации питания воспитанников</b>			
1	Бракераж сырых скоропортящихся продуктов	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ежедневный контроль за сырыми скоропортящимися продуктами (по документации и органолептический) с заполнением журнала.</li> </ul>	Ст. медсестра Кладовщик
2	Ведение и анализ накопительной ведомости	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ежедневно</li> </ul>	Бухгалтер Кладовщик
3	Наличие сертификатов соответствия, качества удостоверений и ветеринарных свидетельств на поступающие продукты питания	<ul style="list-style-type: none"> <li>На каждую партию товара через программу «МЕРКУРИЙ»</li> </ul>	Кладовщик
<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 Троян Ю.Г. Ст. медсестра
2	Режим ежедневных уборок помещений	<ul style="list-style-type: none"> <li>Постоянный контроль.</li> <li>Графики проведения ежедневных уборок утверждаются в начале учебного года</li> </ul>	Завхоз Троян Ю.Г. Ст. медсестра
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 Троян Ю.Г.


 УТВЕРЖДАЮ:  
 Заведующий МДОАУ «ЦРР – д/с №113» г. Орска  
 Т.А. Горелова  
 Приказ № 26/1 от 27.08.2021 г.

**Перечень мероприятий по производственному контролю старшего воспитателя**

№	Объект контроля	Кратность контроля и сроки исполнения	Ответственные
<b>Состояние оборудования помещений для работы с детьми</b>			
1	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>	Ст. воспитатель
2	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 оборудования с составлением акта (1 раз в год перед началом учебного года)</li> </ul>	Ст. воспитатель
<b>Санитарные требования к организации режима дня и учебных занятий</b>			
1	Режим дня и расписание занятий	<ul style="list-style-type: none"> <li>Утверждение режима дня и расписание занятий согласно требованиям СанПиН (2 раза в год - перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода).</li> <li>Ежедневный контроль за соблюдением режима дня и расписания занятий</li> </ul>	Ст. воспитатель
2	Требование организации физического воспитания	<ul style="list-style-type: none"> <li>Утверждение расписаний физкультурных занятий и утренней гимнастики согласно требованиям СанПиН (2 раза в год - перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода).</li> <li>Ежедневный медико-педагогический контроль за проведением физкультурных занятий и утренней гимнастики</li> </ul>	Ст. воспитатель
3	Организация мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей	<ul style="list-style-type: none"> <li>Утверждение плана мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей согласно требованиям СанПиНа (2 раза в год - перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода).</li> <li>Ежемесячный медико-педагогический контроль за организацией и проведением мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей.</li> </ul>	Ст. воспитатель

