

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МАДОУ д/с № 24 «Колосок»

_____ Е.Д. Алексеевко

Приказ № _____ от _____

П Р О Г Р А М М А
производственного контроля соблюдения санитарных правил
и проведения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
в МАДОУ д/с № 24 «Колосок»

Пояснительная записка

Программа производственного контроля соблюдения санитарных правил и проведения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее по тексту — Программа) муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 24 «Колосок» муниципального образования город-курорт Анапа (далее – Учреждение) разработана на основании Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999. № 52-ФЗ, санитарно-эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений СанПиН 2.4.1.3049-13, СП 1.1.1058 – 01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» с «Изменениями и дополнениями № 1» (СП 1.1.2193 – 07)

Целью производственного контроля соблюдения санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий является обеспечение безопасности всех участников образовательного процесса в учреждении, производственного контроля путём должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля; за их соблюдением.

Характеристика объекта и инженерных сетей

Учреждение расположено по адресу: Краснодарский край, Анапский район, село Джигинка, улица Октябрьская, 18.

Учреждение функционирует в 12-часовом режиме: с 7:00 до 19:00.

Оно расположено в двух одноэтажных зданиях 1976 года постройки:

- литер А – основное здание детского сада,
- литер Б – здание прачечной-котельной.

В 2012-2013 гг. в основном здании ДОУ проводился капитальный ремонт.

В здании прачечной-котельной расположены: котельная, прачечная, складские помещения.

Общая площадь территории **13162 квадратных метра.**

Водоснабжение централизованное, снабжающая организация ОАО «Анапа Водоканал». Водоотведение (канализация) – централизованное.

Энергоснабжение – снабжающая организация ОАО «Кубаньэнерго».

Система отопления – собственная автономная котельная, работающая на природном газе. Снабжающая организация – **ОАО «Межрегионгаз»**. **Обслуживающая организация – ОАО «Теплоком».**

Перечень имеющейся документации по производственному контролю в соответствии с осуществляемой деятельностью

Федеральные законы

- ФЗ РФ № 52-ФЗ от 30.03.1999. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- ФЗ РФ № 273-ФЗ от 29.12.2012. «Об образовании в Российской Федерации»;
- ФЗ РФ № 157-ФЗ от 17.09.1998. «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний»;
- ФЗ РФ № 29-ФЗ от 02.01.2000. «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- ФЗ РФ № 88-ФЗ от 12.06.2008. «Технический регламент на молоко и молочную продукцию».

Санитарные правила и нормы

- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений»;
- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;
- СанПиН 3.2.569-96 «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ»;
- СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза»;
- СП 2.3.601079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- СП 3.1.958-99 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами»;
- СП 3.1-3.2. «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных заболеваний»;
- СП 3.1.098-96 «Клещевой энцефалит»;
- СП 3.1.1117-02 «Профилактика кишечных инфекций»;
- СП 3.1.2.1108-02 «Профилактика дифтерии»;
- СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СП 3.2.1317-03 «Профилактика энтеробиоза»;
- СП 3.1.2.1319-03 «Профилактика гриппа».

Приказы

- Приказ от 14.03.1995. № 60 «Об утверждении инструкции по проведению профилактических осмотров детей дошкольного и школьного возрастов на основе медико-экономических нормативов»;
- Приказ от 31.01.2011. № 51н «О национальном календаре профилактических прививок и календаре профилактических прививок по эпидемическим показаниям»;
- Приказ от 21.03.2003. № 109 «О совершенствовании противотуберкулезных мероприятий в РФ»;

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

Методические рекомендации

- Методические рекомендации от 22.04.1982. № 08-14/3 «Контроль за развитием и состоянием здоровья детей раннего и дошкольного возраста»;
- Методические рекомендации от 13.03.1987. № 11-4/6-33 «Контроль за организацией питания детей в детских дошкольных учреждениях»;
- Методические указания от 06.12.1986. № 11-37/6-29 «Учёт заболеваемости и анализ состояния здоровья детей, воспитывающихся в дошкольных учреждениях»;
- Методические рекомендации от 20.06.1986. № 11-22/6-29 «Организация летней оздоровительной работы с детьми в дошкольных учреждениях»;
- Методические рекомендации от 29.10.1984. № 11-14/26-6 «Проведение физкультурных занятий на открытом воздухе с детьми 5-7 лет в дошкольных учреждениях»;
- Методические рекомендации от 23.12.1982. № 08-14/12 «Медико-педагогический контроль за физическим состоянием детей дошкольного возраста»;
- Методические рекомендации от 12.06.1980. № 08-14/4-14 «Профилактика острых респираторных вирусных инфекций в детских дошкольных учреждениях».

Перечень законодательных и нормативных документов	Ответственные
<i>1</i>	<i>2</i>
Федеральные законы	
<ul style="list-style-type: none"> - ФЗ РФ № 52-ФЗ от 30.03.1999. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; - ФЗ РФ № 273-ФЗ от 29.12.2012. «Об образовании в Российской Федерации»; - ФЗ РФ № 157-ФЗ от 17.09.1998. «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний»; - ФЗ РФ № 29-ФЗ от 02.01.2000. «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; - ФЗ РФ № 88-ФЗ от 12.06.2008. «Технический регламент на молоко и молочную продукцию». 	заведующий; медицинский работник
Санитарные нормы и правила	
<ul style="list-style-type: none"> - СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»; - СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений»; - СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»; - СанПиН 3.2.569-96 «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ»; - СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность»; - СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»; 	заведующий; заведующий хозяйством; медицинский работник

<ul style="list-style-type: none"> - СанПиН 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза»; - СП 2.3.601079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»; - СП 3.1.958-99 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами»; - СП 3.1-3.2. «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных заболеваний»; - СП 3.1 098-96 «Клещевой энцефалит»; - СП 3.1.1117-02 «Профилактика кишечных инфекций»; - СП 3.1.2.1108-02 «Профилактика дифтерии»; - СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»; - СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»; - СП 3.2.1317-03 «Профилактика энтеробиоза»; - СП 3.1.2.1319-03 «Профилактика гриппа». 	
<p>Приказы</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - Приказ от 14.03.1995. № 60 «Об утверждении инструкции по проведению профилактических осмотров детей дошкольного и школьного возрастов на основе медико-экономических нормативов»; - Приказ от 31.01.2011. № 51н «О национальном календаре профилактических прививок и календаре профилактических прививок по эпидемическим показаниям»; - Приказ от 21.03.2003. № 109 «О совершенствовании противотуберкулезных мероприятий в РФ»; - Приказ от 02.07.1989. № 408 «О мерах по снижению заболеваемости вирусными гепатитами в стране»; - Приказ от 30.08.1991. № 245 «О нормативах потребления этилового спирта для учреждений здравоохранения, образования и социального обеспечения»; - Приказ от 07.05.1998. № 151 «О временных отраслевых стандартах объёма медицинской помощи детям». 	<p>медицинский работник; воспитатели</p>
<p>Методические рекомендации</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - Методические рекомендации от 22.04.1982. № 08-14/3 «Контроль за развитием и состоянием здоровья детей раннего и дошкольного возраста»; - Методические рекомендации от 13.03.1987. № 11-4/6-33 «Контроль за организацией питания детей в детских дошкольных учреждениях»; - Методические указания от 06.12.1986. № 11-37/6-29 «Учёт заболеваемости и анализ состояния здоровья детей, воспитывающихся в дошкольных учреждениях»; - Методические рекомендации от 20.06.1986. № 11-22/6-29 «Организация летней оздоровительной работы с детьми в дошкольных учреждениях»; - Методические рекомендации от 29.10.1984. № 11-14/26-6 «Проведение физкультурных занятий на открытом воздухе с детьми 5-7 лет в дошкольных учреждениях»; - Методические рекомендации от 23.12.1982. № 08-14/12 «Медико-педагогический контроль за физическим состоянием детей дошкольного возраста»; 	<p>медицинский работник; старший воспитатель; воспитатели</p>

- Методические рекомендации от 12.06.1980. № 08-14/4-14 «Профилактика острых респираторных вирусных инфекций в детских дошкольных учреждениях».

Производственный контроль

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

Ф.И.О.	Занимаемая должность	Раздел работы по осуществлению производственного контроля
1	2	3
Алексеевко Елена Донатовна	заведующий	<ul style="list-style-type: none"> • Общий контроль соблюдения 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.
Фафенгут Светлана Ивановна	заведующий хозяйством;	<ul style="list-style-type: none"> • Организация лабораторных исследований. • Организация медицинских осмотров работников. • Контроль наличия сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек. • Ведение учёта и отчётности с осуществлением производственного контроля: <ul style="list-style-type: none"> - журнал бракеража скоропортящихся продуктов; - журнал бракеража готовой продукции; - журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания; - журнал учёта параметров микроклимата в учреждении; - личные медицинские книжки сотрудников учреждения; - накопительная ведомость.
ВАКАНСИЯ	медицинский работник	<ul style="list-style-type: none"> • Визуальный контроль выполнения санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением требований СанПиН, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений. • Ведение учёта и отчётности с осуществлением производственного контроля: <ul style="list-style-type: none"> - журнал регистрации калорийности пищи; - перспективное меню; - журнал регистрации учёта мясопродуктов; - журнал регистрации по контролю за качеством молочных продуктов
Фафенгут Светлана Ивановна	заведующий хозяйством	<ul style="list-style-type: none"> • Ведение журнала аварийных ситуаций. Информация заинтересованных ведомств об аварийных ситуациях в учреждении. • Контроль состояния: <ul style="list-style-type: none"> - освещённости; - систем теплоснабжения; - систем водоснабжения; - систем канализации.

Перечень мероприятий по производственному контролю

№	Объект контроля	Кратность контроля и сроки исполнения	Ответственные лица
1	2	3	4
Санитарные требования к участку образовательного учреждения			
1.	Санитарное состояние участка, пешеходных дорожек, подъездных путей, освещения территории, озеленение	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль санитарного состояния территории ДОУ. • Ежемесячная дезинсекция, дератизация помещений. 	заведующий хозяйством
2.	Санитарное состояние групповых участков, малых игровых форм, спортивной площадки с соответствующим спортивным оборудованием	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль санитарного состояния групповых участков. • Ремонт и замена малых форм, спортивного оборудования и сооружений (по мере их выхода из строя). • Приобретение и установка новых малых форм, спортивного оборудования и сооружений (по мере необходимости) 	заведующий хозяйством; заведующий
3.	Санитарное состояние хозяйственной зоны: очистка контейнеров, площадки, вывоз мусора	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль санитарного состояния хозяйственной площадки. • Вывоз твёрдых бытовых отходов 	заведующий хозяйством
4.	Замена песка в песочницах, на игровых площадках	Полная смена песка в песочницах, на игровых площадках (1 раз в год весной)	заведующий хозяйством
5.	Исследования песка в тёплое время года на степень биологического загрязнения (микробиологические показатели, на наличие яиц гельминтов)	<ul style="list-style-type: none"> • Весной, после полной замены песка. 	заведующий хозяйством
Санитарные требования к санитарно-техническому состоянию здания			
1.	Наполняемость групп	<ul style="list-style-type: none"> • Согласно СанПиН 2.4.1. 3049-13 ежедневная наполняемость: • в дошкольных группах исходя из нормы 2 м² на человека. 	заведующий хозяйством
2.	Состояние подвальных и цокольных помещений детского сада	<ul style="list-style-type: none"> • Ежемесячный контроль: - функционирования системы теплоснабжения; - функционирование систем водоснабжения, канализации. 	заведующий хозяйством
3.	Состояние кровли, фасада здания, отмостки, цоколя	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль. При необходимости заявка на ремонтные работы в течение 7 дней 	заведующий хозяйством
4.	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	заведующий хозяйством
5.	Соблюдение теплового	<ul style="list-style-type: none"> • Ежемесячный контроль функционирования 	заведующий

	режима в учреждении	системы теплоснабжения. При неисправности устранение в течение суток. <ul style="list-style-type: none"> • Промывка отопительной системы (июнь-июль). • Проведение ревизии системы теплоснабжения перед началом учебного года (август) с составлением акта 	хозяйством
6.	Соблюдение воздушного режима в учреждении. Система вентиляции	<ul style="list-style-type: none"> • Ежемесячный контроль функционирования системы вентиляции: приточно-вытяжная вентиляция пищеблока, прачечной, вытяжные вентиляционные шахты. • Очистка вытяжных вентиляционных шахт проводится не реже 2 раз в год. • Проведение ревизии системы вентиляции перед началом учебного года (август) с составлением акта. 	заведующий хозяйством
7.	Микроклимат, температура и относительная влажность воздуха в помещениях	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль соблюдения: - графика проветривания помещений; - температурного режима в помещениях согласно СанПиН. • Исследование микроклимата групповых и других помещений 1 раз в год 	старший воспитатель; заведующий хозяйством; медицинский работник
8.	Состояние систем водоснабжения, канализации, работа сантехприборов	<ul style="list-style-type: none"> • Ежемесячный контроль функционирования системы водоснабжения, канализации, сантехприборов. • Промывка и хлорирование системы водоснабжения (после возникновения аварийной ситуации с отключением системы, после капитального ремонта с заменой труб). • Проведение ревизии системы водоснабжения, канализации перед началом учебного года (август) с составлением акта 	заведующий хозяйством
9.	Питьевая вода	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль качества воды для питьевого режима (бутылки, чайники, чашки для питьевого режима). • Ежегодное исследование питьевой воды из источника централизованного водоснабжения по микробиологическим и санитарно-химическим показателям (внепланово после ремонта систем водоснабжения) 	заведующий хозяйством; медицинский работник
10.	Естественное и искусственное освещение	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль уровня освещённости помещений. • Два раза в месяц техническое обслуживание электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп. • Чистка оконных стекол (не реже 2-х раз в год), осветительной арматуры, светильников (не реже 3-х раз в год). • Замеры уровня искусственной и естественной освещённости в групповых и других помещениях (1 раз в год перед началом нового учебного года) 	заведующий хозяйством

Состояние оборудования помещений для работы с детьми			
1.	Детская мебель	<ul style="list-style-type: none"> • Контроль 2 раза в год, после проведения антропометрических обследований детей, размеры детской мебели (столы, стулья) должны соответствовать росту-возрастным особенностям детей, иметь соответствующую маркировку. • Во всех помещениях, где проводятся занятия с детьми и осуществляется приём пищи, должны присутствовать схемы рассаживания согласно антропометрии. • Расстановка мебели должна соответствовать нормам СанПиНа. • Расстановка кроватей должна обеспечить свободный проход детей между ними 	старший воспитатель; заведующий хозяйством; медицинский работник
2.	Уголки и зоны природы	<ul style="list-style-type: none"> • Контроль 1 раз в год перед началом учебного года: запрещается содержать ядовитые растения, а также растения, имеющие колючки и пр. 	старший воспитатель; воспитатели
3.	Санитарное состояние игрушек, их обработка	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль состояния игрушек, игрового оборудования. • Контроль обработки игрушек согласно требованиям СанПиН. • Исключить из детского пользования игрушки, не имеющие сертификата соответствия и с различными повреждениями. 	старший воспитатель; воспитатели; медицинский работник
4.	Санитарное состояние ковровых изделий	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль санитарного состоянием ковровых изделий. • Обработка ковров не реже 1 раз в год (сухая чистка) в тёплое время года 	старший воспитатель; воспитатели; заведующий хозяйством; медицинский работник
5.	Постельное белье, салфетки, полотенца	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль состояния постельного белья, салфеток, полотенец; по мере загрязнения подлежат немедленной замене. • Замена постельного белья (1 раз в неделю) по графику. • Замена полотенец, салфеток (2 раза в неделю). 	медицинский работник помощники воспитателя; машинист по стирке и ремонту белья
6.	Состояние оборудования спортивных и музыкальных залов	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль состояния оборудования музыкального/физкультурного зала; при неисправности оборудования немедленное удаление из пользования и ремонт. • Испытание физкультурного оборудования с составлением акта (1 раз в год перед началом учебного года) 	заведующий хозяйством
Состояние помещений и оборудования пищеблока			
1.	Условия труда работников и состояние производственной среды	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль соблюдения требований охраны труда на пищеблоке. • Ежемесячный контроль функционирования: 	заведующий хозяйством; медицинский

	пищеблока	- системы вентиляции; - приточно-вытяжная вентиляция пищеблока. • Два раза в месяц техническое обслуживание системы водоснабжения, канализации, сантехприборов, электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп.	работник заведующий хозяйством; рабочий по комплексному обслуживанию зданий
2.	Санитарное состояние пищеблока	• Ежедневный визуальный контроль санитарного состояния пищеблока. • Исследования на наличие кишечной палочки, других инфекционных возбудителей (смывы) по эпидемиологическим показаниям (1 раз в год).	заведующий хозяйством; медицинский работник
3.	Состояние технологического и холодильного оборудования на пищеблоке, техническая исправность оборудования	• Контроль состояния и функционирования технологического оборудования на пищеблоке.	заведующий хозяйством; медицинский работник
4.	Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря	• Ежедневный визуальный контроль наличия и состояния маркировки разделочного и уборочного инвентаря. • Обновление маркировки (не реже 1 раза в месяц); при повреждении маркировки - немедленное обновление	заведующий хозяйством; медицинский работник
5.	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	• Ежедневный визуальный контроль температурного режима внутри холодильных камер	заведующий хозяйством; медицинский работник
Состояние помещений и оборудования прачечной			
1.	Санитарное состояние прачечной	• Ежедневный визуальный контроль санитарного состояния прачечной	заведующий хозяйством; медицинский работник
2.	Состояние технологического оборудования прачечной, техническая исправность оборудования	• Контроль состояния и функционирования технологического оборудования прачечной 2 раза в месяц.	заведующий хозяйством
3.	Маркировка оборудования, уборочного инвентаря	• Ежедневный визуальный контроль наличия и состояния маркировки уборочного инвентаря. • Обновление маркировки не реже 1 раза в месяц; при повреждении маркировки — немедленное обновление	заведующий хозяйством; медицинский работник
Состояние оборудования медицинского кабинета			
1.	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	• Ежедневный визуальный контроль температурного режима внутри холодильника для медикаментов	медицинский работник
2.	Медикаментозные средства	• Ежемесячный контроль срока годности медикаментозных препаратов, шприцев. • Проверка и пополнение медицинских апте-	медицинский работник

		чек (1 раз в месяц).	
Санитарные требования к организации режима дня и учебных занятий			
1.	Режим дня и расписание занятий	<ul style="list-style-type: none"> • Утверждение режима дня и расписания занятий согласно требованиям СанПиН (2 раза в год перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода). • Ежедневный контроль соблюдения режима дня и расписания занятий 	заведующий; старший воспитатель
2.	Требование к организации физического воспитания	<ul style="list-style-type: none"> • Утверждение расписания физкультурных занятий и утренней гимнастики согласно требованиям СанПиН (2 раза в год: перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода). • Ежедневный медико-педагогический контроль проведения физкультурных занятий и утренней гимнастики 	заведующий; старший воспитатель
3.	Организация мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей	<ul style="list-style-type: none"> • Утверждение плана мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей согласно требованиям СанПиН (2 раза в год: перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода). • Ежемесячный медико-педагогический контроль организации и проведения мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей 	воспитатели, старший воспитатель; медицинский работник
4.	Приём детей в дошкольное образовательное учреждение	<ul style="list-style-type: none"> • Комплектование групп согласно требованиям СанПиН. • Приём детей в ДОУ осуществляется на основании путёвки (направления), медицинской справки и карты 	заведующий делопроизводитель; медицинский работник
Санитарные требования к медицинскому обслуживанию дошкольного образовательного учреждения			
1.	Укомплектованность кадрами медработников	<ul style="list-style-type: none"> • Уточнение тарификации кадров (на начало учебного года) по поликлинике 	заведующий; главный врач
2.	Наличие графиков работы медицинских кабинетов	<ul style="list-style-type: none"> • Графики работы медицинского персонала и медицинского кабинета утверждаются в начале учебного года 	заведующий, главный врач
3.	Согласование графиков медицинских осмотров воспитанников	<ul style="list-style-type: none"> • Углубленный медицинский осмотр воспитанников декретированных групп (1 раз в год) 	медицинский работник
4.	Контроль прохождения обязательных профилактических осмотров всеми сотрудниками	<ul style="list-style-type: none"> • Профилактический осмотр сотрудников (1 раз в год) 	заведующий хозяйством; медицинский работник
5.	Наличие аптечек для оказания первой медицинской доврачебной помощи и их своевременное пополнение	<ul style="list-style-type: none"> • Ежемесячная проверка и пополнение медицинских аптечек. • Аптечки находятся во всех группах и основных производственных помещениях (прачечная, пищеблок, учебные кабинеты и пр.) 	заведующий хозяйством; медицинский работник
6.	Организация курсовой подготовки и переподготовки по программе	<ul style="list-style-type: none"> • Курсовая подготовка и переподготовка сотрудников (1 раз в 2 года) 	заведующий; медицинский работник

	гигиенического обучения медицинскими работниками с пометкой о сдаче личной медицинской книжки		
7.	Организация санитарно-просветительской работы с сотрудниками	• Согласно плану санитарно-просветительской работы	медицинский работник
Санитарные требования к организации питания воспитанников			
1.	Наличие согласованного перспективного меню на осенне-зимний и на весенне-летний периоды	• Один раз в полугодие перед началом сезона	кладовщик; медицинский работник
2.	Профилактика дефицита йода	• Контроль ежедневного использования в пище йодированной поваренной соли	повар; медицинский работник
3.	Витаминация готовых блюд	• Контроль ежедневной витаминизации пищи: проведение витаминизации третьих блюд (вложение витамина С).	медицинский работник
4.	Бракераж сырых скоропортящихся продуктов	• Ежедневный контроль сырых скоропортящихся продуктов (по документации и органолептический) с заполнением журнала	кладовщик; медицинский работник
5.	Бракераж готовой продукции	* Ежедневный контроль качества готовой продукции (внешний вид, консистенция, вкусовые качества и др.) с заполнением бракеражного журнала	кладовщик; медицинский работник
6.	Ведение и анализ накопительной ведомости	• Ежедневно	медицинский работник
7.	Отбор и хранение суточной пробы	• Контроль качества отбора суточной пробы и её хранения	повар; медицинский работник
8.	Наличие сертификатов соответствия, качества удостоверений и ветеринарных свидетельств на поступающие продукты питания	• На каждую партию товара	кладовщик
9.	Контроль состояния здоровья сотрудников пищеблока	• Контроль заполнения «Журнала здоровья» (состояния здоровья сотрудников пищеблока).	медицинский работник
ГОТОВЫЕ БЛЮДА			
Исследование по санитарно-химическим и микробиологическим показателям			
1.	Качество термообработки кулинарных изделий	• Исследование по санитарно-химическим и микробиологическим показателям (1 раз в год)	медицинский работник
2.	Готовые блюда на калорийность и полноту вложения	• Исследование по санитарно-химическим и микробиологическим показателям (1 раз в год)	медицинский работник
3.	Напитки	• Исследование по санитарно-химическим и микробиологическим показателям (1 раз в год)	медицинский работник

Санитарно-эпидемиологический режим			
1.	Исследование на яйца гельминтов	• Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (1 раз в год)	медицинский работник
2.	Исследование на наличие кишечной палочки (БГКП и ЭПЭК)	• Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (1 раз в год)	медицинский работник
3.	Исследования на патогенную флору	• Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (1 раз в год)	медицинский работник
4.	Паразитологическое исследование	Почва, песок, осадки сточных вод и твёрдых бытовых отходов (1 раз в год)	заведующий хозяйством; медицинский работник
5.	Микробиологическое исследование воды на ОМЧ, ОКБ, ТКБ	Питьевая вода (1 раз в год)	заведующий хозяйством; медицинский работник
6.	Химический анализ воды	1 раз в год	заведующий хозяйством; медицинский работник
7.	Определение витамина С в пищевых продуктах	2 раза в год	медицинский работник
8.	Замеры на освещённость	1 раз год	заведующий хозяйством; медицинский работник
Санитарное состояние и содержание образовательного учреждения			
1.	Наличие графиков проведения генеральных уборок учреждения	• Постоянный контроль. • Графики проведения генеральных уборок утверждаются в начале учебного года	заведующий хозяйством
2.	Режим ежедневных уборок помещений детского сада	• Постоянный контроль. • Графики проведения ежедневных уборок утверждаются в начале учебного года	заведующий хозяйством
3.	Обеспечение моющими, дезинфицирующими средствами, уборочным инвентарем, ветошью	• Ежедневный контроль наличия и использования моющих и дезинфицирующих средств	заведующий хозяйством
4.	Медицинский осмотр сотрудников	• Постоянный контроль. • К работе в дошкольном образовательном учреждении допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр, который заносится в медицинскую книжку. • Медицинские книжки сотрудников хранятся в сейфе в кабинете заведующего	заведующий; медицинский работник

ПЕРЕЧЕНЬ РАБОТНИКОВ, ПОДЛЕЖАЩИХ МЕДИЦИНСКИМ СМОТРАМ

Должность	Кол-во	Срок ФГ	Срок гигиенического обучения	Срок медицинского осмотра
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>

Заведующий	1	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раз/ год
Педагоги	14	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раз/ год
Музыкальный руководитель	1	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раз/ год
Повар	2	1 раз/год	1 раз/1год	1 раз/ год
Кухонный рабочий	1	1 раз/год	1 раз/1год	1 раз/ год
Кладовщик	1	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раз/ год
Дворник	1	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раз/ год
Уборщик производственных и служебных помещений	1	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раз/ год
Машинист по стирке и ремонту спецодежды	1	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раз/ год
Рабочий по комплексному обслуживанию зданий	1	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раз/ год
Заведующий хозяйством	1	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раз/ год
Помощник воспитателя	7	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раз/ год
Делопроизводитель	1	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раз/ год

ПЕРЕЧЕНЬ ВОЗМОЖНЫХ АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЙ

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

ФОРМЫ УЧЁТА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

№ п/п	Форма учёта	Ответственный
1	2	3
1.	Журнал контроля в соответствии с программой	медицинский работник
2.	Папка с протоколами лабораторных исследований	медицинский работник
3.	Журнал учёта аварийных ситуаций	заведующий хозяйством

ПЕРЕЧЕНЬ ФОРМ УЧЁТА И ОТЧЁТНОСТИ, УСТАНОВЛЕННЫХ ДЕЙСТВУЮЩИМ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВОМ

1. Медицинские карты детей.
2. Медицинские книжки сотрудников детского сада.
3. План профилактических прививок.
4. Журнал регистрации инфекционных заболеваний.
5. Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (по форме Приложение № 5 к СанПиН 2.4.3049-13).
6. Журнал учёта температурного режима в холодильном оборудовании (по форме Приложение № 6 к СанПиН 2.4.3049-13).
7. Технологическая карта (по форме Приложение № 7 к СанПиН 2.4.3049-13).
8. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции (по форме Приложение № 8 к СанПиН 2.4.3049-13).
9. Журнал витаминизации третьих и сладких блюд (Таблица 2 к СанПиН 2.4.3049-13).
10. Журнал здоровья (по форме Приложение №16 к СанПиН 2.4.3049-13).
11. Журнал учёта осмотра детей на педикулез.
12. Журнал ежедневного учёта питания детей.
13. Журнал диспансерного учёта детей.
14. Журнал для записи санитарного состояния учреждения.