

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ПРОСТОЙ
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Документ отправлен на официальный сайт: 106.simf.ru
Уполномоченное лицо – руководитель образовательного учреждения:
Манжура Людмила Михайловна
Действителен с: 23.07.2025, 11:20
Действителен до: 26.09.2026, 11:20
Ключ подписи: 2BA0361A2DF761D0A6942BE8F13AC59

УТВЕРЖДЕНА

**Заведующий МБДОУ №106
«Лазурный»
г. Симферополя
_____ Л. М. Манжура**

ПРОГРАММА

ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

за соблюдением санитарных правил и
выполнением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
при осуществлении образовательной деятельности
в Муниципальном бюджетном
дошкольном образовательном учреждении
«Детский сад общеразвивающего вида № 106 «Лазурный»
муниципального образования городской округ Симферополь
Республики Крым

г. Симферополь

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

(далее по тексту Программа) дошкольного образовательного учреждения (далее Учреждение) разработана на официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;

- Приказ Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н от 31.12.2020 «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;
- Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;

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

Задачи производственного контроля:

соблюдение официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;

осуществление лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;

ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;

организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников;

контроль за хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и образованием детей;

контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

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

должность	Раздел работы по осуществлению производственного контроля
Заведующий	<p>Ответственная за выполнение сотрудниками функциональных обязанностей по соблюдению санитарного законодательства, за:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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; • организацию плановых медицинских осмотров работников; • разработку мероприятий направленных на устранение выявленных нарушений; • организацию работы всех служб по профилактике коронавирусной инфекции в учреждении
Медицинская сестра	<p>Ответственная за составление меню - требования, ведение учета по организации детского питания, физкультурно-оздоровительной работы в ДОУ, также ответственность несет за:</p> <ul style="list-style-type: none"> • организацию плановых медицинских осмотров работников и наличием у работников личных медицинских книжек; • контроль соблюдения работниками личной гигиены; • контроль за выполнением профилактических мероприятий против коронавирусной инфекции; • ведение учета и отчетности по производственному контролю; • медицинское обеспечение и оценку состояния здоровья воспитанников в ДОУ; • оказание первой медицинской помощи ребенку при возникновении нестандартной ситуации; • контроль за наличием сопроводительной сертифицированной документации на поступающие продукты питания в детский сад от Поставщиков; • визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением требований СанПиН, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений.

<p>Заместитель заведующего по АХР</p>	<p>Ответственная за создание условий для выполнения санитарного законодательства:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ведение журнала аварийных ситуаций; • Информация заинтересованных ведомств об аварийных ситуациях в учреждении; • Ведет контроль за состоянием окружающей среды в учреждении; • Контроль за состоянием: <ul style="list-style-type: none"> - освещенности; - системы теплоснабжения; - системы водоснабжения; - системы канализации; - системы вентиляции; - системы противопожарной защиты участников образовательного процесса; • Обеспечение групп и пищеблока: <ul style="list-style-type: none"> - посудой; - дезинфицирующими средствами; - моющими средствами; - уборочным инвентарем; - мягким инвентарем, постельными принадлежностями; - мебелью; - ковровыми изделиями. • Ведет контроль за соблюдением санитарных требований к содержанию помещений и территории всеми работниками ДООУ.
<p>Старший воспитатель</p>	<p>Ответственная за контроль и обучение кадров по вопросам санитарно-эпидемиологического режима.</p> <p>Ведёт контроль за:</p> <ul style="list-style-type: none"> - уголками природы; - состоянием игрушек оборудования и методических пособий в группах; - состоянием оборудования спортивного зала; - режимом дня и расписанием занятий; - требованием к организации физического воспитания; - организации мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей; - организацией питания детей в ДООУ, соблюдением сервировки стола.
<p>Педагог-психолог Уполномоченный по защите прав участников образовательного процесса</p>	<p>Ответственный за выполнение в ДООУ гигиенических требований к максимальной нагрузке на ребёнка в образовательной деятельности, за исполнение сотрудниками и родителями (законными представителями) мер по защите прав ребенка; к выполнению санитарно—эпидемиологического режима.</p>
<p>Кладовщик</p>	<p>Ответственный:</p> <ul style="list-style-type: none"> - за поступлением в ДООУ качественных продуктов питания для организации детского питания; - за ведение документации, - за наличие сертификатов, декларации на качество продуктов питания, - соблюдение санитарных норм и правил по ведению продовольственных складов; - соблюдение температурного режима при хранении продуктов, соседства и сроков хранения продуктов;

Повар	<ul style="list-style-type: none">- Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля:- перспективное меню;- контроль за питанием детей на группах (аппетит детей);- за нормой раздачи готовой пищи на группах;- за контроль организации питания детей в ДОУ;- за объемом пищевых отходов;-за соблюдением санитарных норм и правил по ведению пищеблока, холодильного оборудования и т.д.;-соблюдение температурного режима при хранении продуктов, соседства и сроков хранения продуктов;
-------	--

3. ХАРАКТЕРИСТИКА УЧРЕЖДЕНИЯ

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад общеразвивающего вида № 106 «Лазурный» муниципального образования городской округ Симферополь Республики Крым является некоммерческой организацией, детским садом общеразвивающего вида, созданной для реализации гарантированного государством РФ права на получение детьми дошкольного образования, охраны и укрепления их физического и психического здоровья, развития индивидуальных особенностей.

МБДОУ №106 «Лазурный» г. Симферополя - самостоятельное юридическое лицо.

Осуществляемые виды деятельности:

- ✓ реализация общеобразовательных программ дошкольного образования, дополнительного образования.

Учредителем является Управление образования Администрации города Симферополя.

Юридический и почтовый адрес учреждения: 295047, Республика Крым, город Симферополь, улица Марка Донского, д. 10., телефон 8 (3652) 605-885.

Заведующий ДОУ: Манжура Людмила Михайловна, телефон 8 (3652) 605-885.

Старший воспитатель ДОУ: Шаповалова Алла Владимировна, телефон 8 (3652) 605-885.

Медицинская сестра ДОУ: Фещенко Виктория Владимировна, телефон 8 (3652) 605-885.

Заместитель заведующего по АХР ДОУ: Колодьянова Евгения Сергеевна, телефон 8 (3652) 605-885.

1. Год постройки - 1981 год.
2. Общая плановая наполняемость ДОУ в соответствии с площадью на 1 ребенка по санитарным требованиям: — 270 чел.
Количество воспитанников: по списочному составу 245 чел.; фактическая средняя посещаемость в течение года — 211 детей в день .
3. Средняя наполняемость групп: младшие группы - 25-30 детей, старшие группы – 25-30 детей.
Пребывание детей от 1 г. 6 мес. до 3 лет с 8.00 до 17.00, от 2 до 3 лет и от 3 до 8 лет в ДОУ с 07.30 до 18.00 час. (10 часов 30 мин.). с 07.00 до 19.00 час. (12 часов).
4. Наполняемость групп раннего возраста в соответствии с нормой площади на 1 ребенка - 2,5 м², по 2м² на 1 ребенка для детей групп дошкольного возраста;
5. Площадь участка общая — 9 9 0 0 м²: площадь зеленых насаждений — 5022 м² , наличие ограждения — бетонное ограждение выполнено в 1981 году, состояние ограждения - требует замены или капитального ремонта.

6. Общее количество групп - 11; кабинетов - 7 ; залы - 2.
7. Площади групповых помещений— ясли 134 кв. м, дошкольные группы 1409 кв.м.
8. Наличие физкультурных площадок — 1: площадь физкультурных площадок — 50м2. +30м2. , оборудование — в наличие.
9. Система канализации — централизованная.
10. Источник холодного и горячего водоснабжения — центральное городское: организация питьевого режима бутилированная негазированная питьевая вода, вода, полученная на пищеблоке согласно меню – требования с учетом нормы на 1 ребенка не менее 500 мл.
11. Отопление: зимой — центральное.
12. Вентиляция: автоматическая.
10. Тип источников искусственного освещения: искусственное освещение (представлено люминесцентными лампами).
11. Количество санузлов: умывальников — 54 шт.; унитазов — 38 шт.
12. Площадь спортивного зала 68,4 м²: спортивный зал оборудован инвентарем; в наличии кабинет для инструктора по ФИЗО.
- 13.Наличие музыкального зала и его площадь — 68,2м².
- 14.Обеспеченность мебелью групповых помещений — обеспечено ДОУ мебелью согласно роста — возрастным особенностям детей.
15. Форточки и фрамуги, их функционирование, возможность, организация проветривания: в каждой группе, в кабинетах в наличии фрамуги, проветривание проводится за 30 минут до пребывания детей в группах, сквозное, не менее 4—5 раз в день.
16. Компьютерные классы — отсутствуют.
17. Медицинский блок:
 - всего 3 кабинета: кабинет врача и медицинской сестры, процедурный, изолятор; туалетная комната;
 - медицинские работники согласно штатного расписания: медицинская сестра — 1 человек - 1,5 ставки.
10. Организация питания: питание 4-х разовое. Организуется питание детей в группе.
 11. Пищеблок: укомплектован кадрами, в наличии вытяжная вентиляция; холодильное и технологическое оборудование; мытье кухонной посуды организованное ручным способом, количество моечных ванн — 4. Состав помещений: овощной цех, мясо-рыбный цех, цех готовой продукции и приготовления пищи, окно раздачи. Электроплита — 2 шт, , электросковорода — 2 шт, жарочный шкаф — 1 комплекта; электромясорубка –1 шт., электроовощерезка, электрокартофелечистка, электрохлеборезка, котёл пищеварочный.

5. ПЕРЕЧЕНЬ ФАКТОРОВ И ОБЪЕКТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ,
в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний

№	Наименование фактора контроля	Наименование объекта исследования, точки	Сроки проведения измерений	Периодичность
1	Температурный режим	Групповые помещения, спортивный зал, мытье столовой и кухонной посуды, приготовление и выдача готовых блюд	Октябрь - май	1 раз в 2 года, При неудовлетворительной ситуации - ежедневно ежедневно ежедневно
2	Искусственная освещенность	Групповые, игровые, вестибюль	Ноябрь - март	1 раз в 2 года
3	Естественная освещенность	Групповые, игровые	Апрель - сентябрь	1 раз в 2 года
4	Детская мебель	Соответствие роста — возрастным особенностям детей	В течение года	1 раз в 2 года
5	Качество водопроводной воды по санитарно-химическим показателям (краткая схема) и бактериологическим	Пищеблок	В течение учебного года	1 раз в квартал на бактериологический и химический анализ
6	Дезинфицирующие средства	Приготовление и использование	постоянно	2 раза в неделю
7	Технология приготовления пищи	Технологические карты, технологический процесс приготовления пищи, обработка сырых и вареных овощей, С-витаминизация	постоянно	ежедневно
8	Медицинский осмотр работников	Профилактические прививки согласно с национальным календарем	в течение учебного года	по графику прививок

6. СОДЕРЖАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА В МБДОУ:

МБДОУ №106 «Лазурный» г. Симферополя осуществляет образовательную деятельность по следующим программам дошкольного образования:

- Образовательной программой МБДОУ №106 «Лазурный» г. Симферополя
- Образовательный процесс в дошкольном учреждении осуществляется в соответствии с учебным планом, который составлен согласно требованиям нормативных документов Министерства просвещения к организации дошкольного образования и воспитания, санитарно-эпидемиологических правил и нормативов и ориентирован на реализацию ФГОС ДО.
- Образовательного маршрута: учителя – логопеда (оказание логопедической помощи), воспитателей дошкольных групп и группы раннего возраста, специалистов ДОУ.
Парциальными образовательными программами:
 - «Математические ступеньки» - Е. В. Колесникова;
 - «Обучение грамоте» - Е. В. Колесникова;
 - «Крымский венок» - региональная программа;
 - «Развитие речи» - О. С. Ушакова;
 - «Музыкальные шедевры» - О. П. Радынова;
 - «Цветные ладошки» - И. А. Лыкова;
 - «Дорогою добра» - Л.В. Коломийченко;
 - «Добро пожаловать в экологию!» - О. А. Воронкевич.

7. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке

(В соответствии со статьями 213, 219 ТК РФ и Федеральным законом от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней», ПРИКАЗОМ МИНИСТЕРСТВА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

от 28 января 2021 г. № 29 н

ОБ УТВЕРЖДЕНИИ ПОРЯДКА ПРОВЕДЕНИЯ ОБЯЗАТЕЛЬНЫХ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫХ И ПЕРИОДИЧЕСКИХ МЕДИЦИНСКИХ ОСМОТРОВ РАБОТНИКОВ, ПРЕДУСМОТРЕННЫХ ЧАСТЬЮ ЧЕТВЕРТОЙ СТАТЬИ 213 ТРУДОВОГО КОДЕКСА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ, ПЕРЕЧНЯ МЕДИЦИНСКИХ ПРОТИВОПОКАЗАНИЙ К ОСУЩЕСТВЛЕНИЮ РАБОТ С ВРЕДНЫМИ И (ИЛИ) ОПАСНЫМИ ПРОИЗВОДСТВЕННЫМИ ФАКТОРАМИ, А ТАКЖЕ РАБОТАМ, ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ КОТОРЫХ ПРОВОДЯТСЯ ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ И ПЕРИОДИЧЕСКИЕ МЕДИЦИНСКИЕ ОСМОТРЫ.

Хг н/н	Должность	Количество работников	Медицинский осмотр	Гигиеническое обучение
1	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Заместитель заведующего по АХР	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Старший воспитатель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Учитель-логопед	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Медсестра	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Воспитатель	1 3	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Инструктор по физической культуре	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	Педагог-психолог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
9	Специалист по КДП	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
10	Музыкальный руководитель	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
11	Помощники воспитателя	1 1	1 раз в год	1 раз в год
12	Кастелянша, кладовщик	2	1 раз в год	1 раз в год
13	Повар	3	1 раз в год	1 раз в год
14	Кухонный рабочий	2	1 раз в год	1 раз в год
15	Рабочий по стирке и ремонту спецодежды	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
16	Рабочий по комплексному ремонту и обслуживанию здания	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
17	Дворник	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
18	Уборщик производственных и служебных помещений	1	1 раз в год	1 раз в 2 года

8. Перечень мероприятий по производственному контролю

Объект контроля	Краткость контроля и сроки исполнения	Ответственные лица
Санитарные требования к участку образовательного учреждения		
Санитарное состояние участка, пешеходных дорожек, подъездных путей, освещения территории, озеленение	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за санитарным состоянием территории. • Дезинсекция, дератизация помещений (договор). • Освещение территории, техническое обслуживание (договор). 	Заместитель заведующего по АХР

Санитарное состояние групповых участков, малых игровых форм, спортивной площадки с соответствующим спортивным оборудованием	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за санитарным состоянием групповых участков. • Ремонт и замены малых форм, спортивного оборудования и сооружений (по мере их выхода из строя). • Приобретение и установка новых малых форм, спортивного оборудования и сооружений (при финансировании). 	Заместитель заведующего по АХР
Санитарное состояние хозяйственной зоны: очистка контейнеров, площадки, вывоз мусора	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за санитарным состоянием хозяйственной площадки. • вывоз твердых бытовых отходов 2 раза в неделю (договор). 	Заместитель заведующего по АХР
Замена песка в песочницах, на игровых площадках	<ul style="list-style-type: none"> • Частичная смена песка 1 раз в год (июнь), перед началом ЛОК. 	Заместитель заведующего по АХР
Исследование песка, почвы в теплое время года на степень биологического загрязнения (микробиологические показатели, на наличие яиц гельминтов)	Частичная смена песка 1 раз в год (2-й квартал), перед началом ЛОК.	Медсестра
Санитарные требования к санитарно — техническому состоянию здания		
Наполняемость групп	Согласно СанПиН ежедневная наполняемость: - ясельные группы — из расчета 2,5 м на 1 ребенка; - дошкольные группы — из расчета 2м. на 1 ребенка;	Заведующий
Состояние подвальных и цокольных помещений детского сада	Ежемесячный контроль: - дератизации и дезинфекции подвальных помещений - функционирования системы теплоснабжения; - функционирования систем водоснабжения, канализации	Заместитель заведующего по АХР
Состояние кровли, фасада здания, отмостки, цоколя	Ежедневный контроль. При необходимости — заявка на ремонтные работы в управление образования	Заместитель заведующего по АХР
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
Соблюдение теплового режима в учреждении	<ul style="list-style-type: none"> • Ежемесячный контроль функционирования системы теплоснабжения, при неисправности — устранение в течении суток. • Промывка отопительной системы (апрель-июль). • Проведение ревизии системы теплоснабжения перед началом учебного года (июнь, июль) с составлением акта 	Заместитель заведующего по АХР

<p>Соблюдение воздушного режима в учреждении. Система вентиляции</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ежемесячный контроль функционирования системы вентиляции: приточно-вытяжная вентиляция пищеблока, прачечной, вытяжные вентиляционные шахты (договор); при неисправности — устранение в течение суток. • Очистка вытяжных вентиляционных шахт проводится не реже 2 раз в год. • Проведение ревизии системы вентиляции перед началом учебного года (август) с составлением акта. 	<p>Заместитель заведующего по АХР</p>
<p>Микроклимат, температура и относительная влажность воздуха в помещениях</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль: <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение графика проветривания помещений; - температурного режима в помещениях согласно СанПиН • Исследование микроклимата групповых и других помещений 1 раз в год • Температурный режим мытья посуды • Температурный режим приготовления и выдачи готовой пищи • Температурный режим хранения продуктов питания на складах 	<p>Медсестра</p>
<p>Состояние систем водоснабжения, канализации, работа сантехприборов</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ежемесячный контроль функционирования системы водоснабжения, канализации, сантехприборов, при неисправности — устранение в течение суток. • Проведении е ревизии системы водоснабжения, канализации перед началом учебного года (август) с составлением акта 	<p>Заместитель заведующего по АХР</p>
<p>Питьевая вода</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за качеством воды для питьевого режима (баки, чайники, чашки для питьевого режима). • Исследование питьевой воды из источника централизованного водоснабжения по микробиологическим и санитарно- химическим показателям (договор) 	<p>Медсестра</p>
<p>Естественное и искусственное освещение</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за уровнем освещенности помещений. • Два раза в месяц техническое обслуживание электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп. • Чистка оконных стекол (не реже 2 раз в год), осветительной арматуры, светильников (не реже 3 раз в год). • Замеры уровня искусственной и естественной освещенности в групповых и других помещениях (1 раз в год перед началом учебного года) 	<p>Заместитель заведующего по АХР</p>

Состояние оборудования помещений для работы с детьми

<p>Детская мебель</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Контроль два 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 прием пищи, должны присутствовать схемы рассаживания согласно антропометрии; - расстановка мебели должна соответствовать нормам СанПиН; - кровати расставляются только в один ярус. Расстояние между ними — согласно нормам СанПиНа. 	<p align="center">Медсестра</p>
<p>Уголки и зоны природы</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Контроль 1 раз в год перед началом учебного года: - животные не должны представлять опасность для детей, иметь ветеринарное свидетельство, своевременные прививки; - запрещается держать ядовитые растения, а также растения имеющие колючки и пр. 	<p align="center">Старший воспитатель</p>
<p>Технические средства обучения, компьютеры для работы с детьми</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ежемесячный контроль за исправностью ТСО, компьютерной техники. • Ежедневный контроль за соблюдением СанПиН при работе с ТСО, компьютерной техникой. 	<p align="center">Старший воспитатель</p>
<p>Оборудование помещений солнцезащитными устройствами</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ежемесячный контроль за состоянием штор, жалюзи и прочих солнцезащитных устройств 	<p align="center">Заместитель заведующего по АХР</p>
<p>Санитарное состояние игрушек, их обработка</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за состоянием игрушек, игрового оборудования. • Ежедневное мытье игрушек после получения согласно требованиям СанПиН. • Обработка мягких игрушек кварцевыми лампами (1 раз в день). • В случае поломки игрушки срочно изымаются из детского пользования. • Исключить из детского пользования игрушки, не имеющие сертификата соответствия и с различными повреждениями. • Прием игрушек, игр в соответствии с Техническим регламентом 	<p align="center">Медсестра</p>
<p>Санитарное состояние ковровых изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием ковровых изделий. • Обработка ковров не реже 1 раз в год (сухая чистка, стирка с использованием специальных моющих средств) в теплое время года. 	<p align="center">Медсестра</p>
<p>Постельное белье, полотенца</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за состоянием постельного немедленной замене. • Замена постельного белья (1 раз в 7 дней) по графику. • Замена полотенец, салфеток (2 раза в неделю и 	<p align="center">Медсестра</p>

	по мере загрязнения); в группах ясельного возраста— пользование одноразовыми полотенцами.	
Состояние оборудования Спортивного и музыкального залов	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный визуальный контроль за состоянием оборудования музыкального и физкультурного залов; при неисправности оборудования— немедленное удаление из 	Старший воспитатель
	<p>пользования и ремонт.</p> <ul style="list-style-type: none"> Испытание физкультурного оборудования с составлением акта (1 раз в год перед началом учебного года) 	
Состояние помещений и оборудования пищеблока		
Условия труда работников и состояние производственной среды пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный визуальный контроль за соблюдением требований охраны труда на пищеблоке. Ежемесячный контроль за функционированием: <ul style="list-style-type: none"> - системы вентиляции; - приточно-вытяжная вентиляция пищеблока; - системы водоснабжения, канализации, сантехприборов. В случае неисправности систем тепло-водоснабжения, канализации— устранение в течение суток. Исследование уровня шума, освещенности, влажности на пищеблоке (1 раз в год). 	Повара Заместитель заведующего по АХР
Санитарное состояние пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием пищеблока. Исследования на наличие кишечной палочки, других инфекционных возбудителей (смывы) по эпидемиологическим показаниям Контроль за приготовлением и использованием дезсредств 	Повара Медсестра
Состояние технологического и холодильного оборудования на пищеблоке, техническая исправность оборудования	<ul style="list-style-type: none"> Контроль за состоянием, функционированием технологического оборудования на пищеблоке; при неисправности технологического оборудования— устранение в течение суток 	Повара Заместитель заведующего по АХР
Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки разделочного и уборочного инвентаря. Обновление маркировки (не реже 1 раза в месяц); при повреждении маркировки— немедленное обновление. 	Повара Заместитель заведующего по АХР
Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильных камер 	Повара Заместитель заведующего по АХР

<i>Состояние помещений и оборудования прачечной</i>		
Условия труда работников и состояние производственной среды прачечной	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за соблюдением требований охраны труда в прачечной и гладильной. • Ежемесячный контроль за функционированием: <ul style="list-style-type: none"> - систем вентиляции; - приточно — вытяжной вентиляции прачечной; системы водоснабжения, канализации, сантехприборов. • При неисправности систем тепло-водоснабжения, канализации устранение в течение суток. • Исследование уровня шума, освещенности, влажности в прачечной (1 раз в год). 	Заместитель заведующего по АХР
Санитарное состояние прачечной	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием прачечной 	Медсестра
Состояние технологического оборудования прачечной, техническая исправность оборудования	<ul style="list-style-type: none"> • Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования прачечной 2 раза в месяц. 	Заместитель заведующего по АХР
Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки разделочного и уборочного инвентаря. • Обновление маркировки не реже 1 раза в месяц; при повреждении маркировки— немедленное обновление. 	Медсестра
<i>Состояние оборудования медицинского кабинета</i>		
Оборудование процедурного кабинета	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием процедурного кабинета; ежедневная уборка, кварцевание. • Лабораторный контроль качества дезинфицирующих средств и растворов, в том числе хлорсодержащих: технические средства (1 раз в квартал), рабочие растворы в ассортименте (1 раз в месяц). 	Медсестра
Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильника для медикаментов.	Медсестра
Медикаментозные средства	<ul style="list-style-type: none"> • Ежемесячный визуальный контроль за сроком годности медикаментозных препаратов, шприцев. • Проверка и пополнение медицинских аптечек (1 раз в месяц). 	Медсестра

Санитарные требования к организации режима дня и образовательной деятельности		
Режим дня и расписание занятий	<ul style="list-style-type: none"> • Утверждение режима дня и расписание занятий согласно требованиям СанПиНа (2 раза в год перед началом учебного года и летнего оздоровительного периода). • Ежедневный контроль за соблюдением режима дня и расписания занятий-НОД 	Старший воспитатель
Требование к организации физического воспитания	<ul style="list-style-type: none"> • Утверждение расписания физкультурных занятий и утренней гимнастики согласно требованиям СанПиНа (2 раза в год перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода). • Ежедневный медико-педагогический контроль за проведением физкультурных занятий и утренней гимнастики. 	Медсестра Старший воспитатель
Режим работы с ТСО, компьютерной техникой (при наличии)	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за соблюдением СанПиНа при работе с ТСО, компьютерной техникой (рассаживание детей, время работы и пр). • Ежегодное (1 раз в год) проведение лабораторных замеров электромагнитных излучений компьютеров, используемых в работе с детьми. 	Старший воспитатель
Организация мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей	<ul style="list-style-type: none"> • Утверждение плана мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей согласно требований СанПиНа (2 раза в год перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода). • Ежедневный медико-педагогический контроль за организацией и проведением мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей. 	Старший воспитатель
Прием детей в дошкольное образовательное учреждение	<ul style="list-style-type: none"> • Комплектование групп согласно требованиям СанПиНа. • Прием детей в ДОУ осуществляется на основании направления в детский сад и медицинской карты. 	Заведующий
Санитарные требования к медицинскому обслуживанию дошкольного образовательного учреждения		
Укомплектованность кадрами медработников	Тарификация кадров (на начало учебного года)	Заведующий
Наличие графиков работы медицинских кабинетов	Графики работы медицинского персонала и медицинского кабинета утверждаются в начале учебного года.	Заведующий
Согласование графиков медицинских осмотров воспитанников	Углубленный медицинский осмотр воспитанников групп (1 раз в год)	Медсестра
Контроль за прохождением обязательных профилактических осмотров всеми сотрудниками	Профилактический осмотр сотрудников (1 раз в год) Контроль за выполнением прививок сотрудниками	Медсестра

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, кабинеты и пр.) 	Медсестра
Организация курсовой подготовки и переподготовки по программе гигиенического обучения медицинскими работниками, с пометкой о сдаче личной медицинской книжки	Курсовая подготовка и переподготовка сотрудников (1 раз в 2 года)	Заведующий
Организация санитарно-просветительской работы с сотрудниками	Согласно плана санитарно-просветительской работы (не реже 1 раза в месяц)	Медсестра
<i>Санитарные требования к организации питания воспитанников</i>		
Наличие согласованного перспективного меню на зимнее-весенний и на летнее-осенний периоды	Один раз в полугодие перед началом сезона	Повара Медицинская сестра
Профилактика дефицита йода	Контроль за ежедневным использованием в пище йодированной поваренной соли	Повара Медицинская сестра
Витаминизация готовых блюд (при необходимости)	Контроль за ежедневной витаминизацией пищи: - проведение витаминизации третьих блюд (вложение витамина С); использование витаминизированных продуктов питания (витаминизированный хлеб, кондитерские изделия, сухие завтраки и др.)	Повара Медицинская сестра
Бракераж сырых скоропортящихся продуктов	Ежедневный контроль за сырыми скоропортящимися продуктами (по документации и органолептической) с заполнением журнала.	Медсестра
Бракераж готовой продукции	Ежедневный контроль за качеством продукции (внешний вид, консистенция, вкусовые качества и др.) с заполнением бракеражного журнала	Медсестра
Отбор и хранение суточной пробы	Ежедневно	Повара Медицинская сестра
Наличие сертификатов соответствия, качественных удостоверений и ветеринарных свидетельств на поступающие продукты питания	На каждую партию товара	Кладовщик
Контроль за состоянием здоровья сотрудников пищеблока	Ежедневно с заполнением журналов: - состояния здоровья сотрудников пищеблока; - осмотра на гнойничковые заболевания	Медсестра

Прохождение инструктажей по санитарно-эпидемиологическому режиму со сдачей зачета сотрудниками пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> • Обязательный (2 раза в год — перед началом теплового и холодного периодов года). • Дополнительный (по эпидемиологическим показателям) 	Медсестра
ГОТОВЫЕ БЛЮДА		
<i>Исследование по санитарно — химическим и микробиологическим показателям</i>		
Качество термообработки кулинарных изделий	Исследование по санитарно-химическим и микробиологическим показателям (2 раза в год).	Медсестра
Готовые блюда на калорийность и полноту вложения	То же самое (1 раз в год)	Медсестра
Напитки	То же самое (2 раза в год)	Медсестра
<i>Санитарно — эпидемиологический режим в пищеблоке</i>		
Исследование на яйца гельминтов	Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды	Медсестра
Исследование на наличие кишечной палочки (БГКП-15)	Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды	Медсестра
Исследования на стафилококк	Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды	Медсестра
<i>Санитарное состояние и содержание образовательного учреждения</i>		
Наличие графиков проведения генеральных уборок учреждения	<ul style="list-style-type: none"> • Постоянный контроль. • Графики проведения генеральных уборок утверждаются в начале учебного года. 	Заместитель заведующего по АХР
Режим ежедневных уборок помещений детского сада	<ul style="list-style-type: none"> • Постоянный контроль. • Графики проведения генеральных уборок утверждаются в начале учебного года. 	Заместитель заведующего по АХР
Обеспечение моющими, дезинфицирующими средствами, уборочным инвентарем, ветошью	Ежедневный контроль за наличием и использованием моющих и дезинфицирующих средств	Заместитель заведующего по АХР
Медицинский осмотр сотрудников	<ul style="list-style-type: none"> • Постоянный контроль. • К работе в дошкольном образовательном учреждении допускаются здоровые лица, прошедшие медосмотр. • Медицинские книжки сотрудников хранятся в мед. кабинете. 	Медсестра

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

№	Наименование мероприятия	Периодичность
1	Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования.	постоянно
2	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок.	постоянно
3	Выявление сотрудников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов, направление их на лечение и санацию.	постоянно
4	Проверка качества поступающих для реализации продукции- документальная и органолептическая, а так же условий и правильности её хранения и использования.	постоянно
5	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, соблюдение правил личной гигиены.	постоянно
6	Проверка качества и своевременности проведения дератизации и дезинсекции: отсутствие грызунов; отсутствие членистоногих, имеющих санитарно-эпидемическое значение	постоянно
7	Проверка выполнения температурного режима: мытья посуды, приготовления и выдачи пищи, хранения продуктов на складе	постоянно

10. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор

№п/п	Ситуация	Действия
1.	Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов	<ul style="list-style-type: none"> • прекращение работы пищеблока; • сокращение рабочего дня; • организация подвоза воды для технических целей; • обеспечение запаса бутилированной воды
2.	Возникновение заболеваний: педикулез и др. — 5 и более случаев	<ul style="list-style-type: none"> • ежедневно влажная уборка помещений с применением дезинфицирующих средств; • проветривание; • наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими; • реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети
3.	Возникновение эпидемии сальмонеллез, вирусный гепатит В, С — 3 случая и более; ветряная оспа, грипп и др. — 5 и более случаев	<ul style="list-style-type: none"> • введение карантина; • реализация мероприятий по профилактике заболеваний
4.	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергетики	<ul style="list-style-type: none"> • приостановление деятельности до ликвидации аварии; • вызов специализированных служб
5.	Неисправная работа холодильного оборудования	<ul style="list-style-type: none"> • прекращение работы пищеблока; • сокращение рабочего дня; • использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закуска новых партий пищевых продуктов
6.	Пожар	<ul style="list-style-type: none"> • вызов пожарной службы; • эвакуация; • приостановление деятельности

Примечание: В случае возникновения аварийных ситуаций Учреждение приостанавливает свою деятельность с информированием Управления образования муниципального образования городской округ Симферополь, а так же соответствующие службы.

11.Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний

№	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
1	Микро-климат	Температура воздуха	2 раза в год в теплый и холодный периоды	Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.1.3684-21, 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 суток	Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)	СанПиН 2.1.3684-21, МУК 4.3.281 2-10.4.3	Протокол
3	Шум	Уровни звука, звукового давления	1 раз в год внепланово — после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции (по 1 точке)	СанПиН 2.1.3684-21, МУК 4.3.2194-07	Протокол
	Контроль санитарного фона			Игровые уголки — 10 проб (с игрушек, мебели, ковров и дорожек; в спальнях: с постельного белья, с пола, батарей, подоконников,	СанПиН 3.3686-21	

4	Контроль санитарного фона	Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования)	1 раз в год	штор; в туалетных комнатах: с ручек дверей, кранов, наружных поверхностей горшков, стульчаков) Пищеблок — 5-10 смывов (с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала в пищеблоке с посуды, столов)		Протокол
		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)	СанПиН 3.3686-21 МУ 3.1.1.2438-09	Протокол
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 2.1.3684-21	Протокол
	Санитарно бактериол	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)		

8	исследование пищевой продукции	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (2 пробы)	2 3/2 4 3590-20	Протокол
		Контроль проводимой витаминизации блюд	2 раза в год	Третьи блюда (1 проба)		

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

1. Договор на дератизацию и дезинсекцию помещений.
2. Договор на вывоз ТБО и пищевых отходов.
3. Договор на поверку весоизмерительного оборудования.
4. Договор с лицензированным медицинским учреждением на проведение медосмотра сотрудников.
5. Договор с ГБУ Здравоохранения Республики Крым «Симферопольская поликлиника № 3» на медицинское обслуживание воспитанников.
6. Личные медицинские книжки сотрудников.
7. Локальные акты ДОУ (приказы, положения).
8. Контракты на поставку продуктов питания.

12. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг

Объект контроля	Основание	Срок	Ответственный
Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории			
Уборка территории	СП 2.4.3648-20	Ежедневно: утром и вечером	Заместитель заведующего по АХР
Освещенность территории	СП 2.4.3648-20	Еженедельно	Заместитель заведующего по АХР
Температура воздуха и кратность проветривания	СП 2.4.3648-20, график проветриваний	Постоянно	Заместитель заведующего по АХР
Состояние отделки стен, полов в помещениях, коридорах, санузлах	План-график технического обслуживания	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания
Состояние осветительных приборов	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Заместитель заведующего по АХР
Кратность и качество уборки помещений	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Еженедельно	Медсестра
Состояние оборудования пищеблока, инвентаря, посуды	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежемесячно	Заместитель заведующего по АХР
Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХР

Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления

<p>Закупка и приемка пищевой продукции и сырья:</p> <ul style="list-style-type: none"> – качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья; – условия доставки продукции транспортом; – наличие документации к поступающим продуктам питания; – условия хранения: температурный режим, соседство продуктов; – работа с Поставщиками; – санитарное состояние продуктовых складов, холодильников. 	<p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</p> <p>Рабочий лист ХАССП</p>	<p>Каждая партия</p>	<p>Кладовщик, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»</p>	
<p>Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья</p> <p>— сроки и условия хранения пищевой продукции;</p>	<p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</p> <p>рабочий лист</p>	<p>Ежедневно</p>	<p>Медсестра, Кладовщик</p>	
<p>— время смены кипяченной воды;</p>	<p>ХАССП</p>	<p>Каждые три часа</p>	<p>Медсестра</p>	
<p>— температура и влажность на складе;</p>		<p>Ежедневно</p>	<p>Кладовщик</p>	
<p>– температура холодильного оборудования;</p> <p>– соответствие влажности при хранении продуктов</p>				
<p>Приготовление пищевой продукции:</p> <p>— соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам;</p>	<p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</p> <p>рабочий лист ХАССП</p>	<p>Каждый технологический цикл</p>	<p>Медсестра</p>	
<p>— поточность технологических процессов;</p>			<p>Каждая партия</p>	<p>Повар</p>
<p>– температура готовности блюд;</p> <p>– внешний вид приготовленного блюда</p>				
<p>Готовые блюда:</p> <p>суточная проба;</p>	<p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</p> <p>рабочий лист ХАССП</p>	<p>Ежедневно от каждой партии</p>	<p>Повар</p>	
<p>– дата и время реализации готовых блюд;</p> <p>– вкусовые качества готовой продукции</p>		<p>Каждая партия</p>	<p>Медсестра</p>	
<p>Обработка посуды и инвентаря:</p> <p>— содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах;</p>	<p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</p> <p>рабочий лист ХАССП</p>	<p>Ежедневно</p>	<p>Медсестра</p>	
<p>– обработка инвентаря для сырой готовой продукции;</p> <p>– маркировка инвентаря и посуды</p>				<p>Медсестра</p>

соблюдение графика приготовления блюд	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 рабочий лист ХАССП		Медсестра
Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности			
Гигиеническая оценка соответствия мебели росту-возрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.3648-20	2 раз в год, сентябрь, май	Медсестра
Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Медсестра
Соблюдение использования технических средств обучения	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Старший воспитатель
Режим дня групп	СП 2.4.3648-20	1 раз в неделю	Старший воспитатель
Выполнение гигиенических требований к продолжительности НОД	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Старший воспитатель
Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников			
Проведение и контроль эффективности закаливающих процедур	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Медсестра
Контроль за утренним приемом детей	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Воспитатели, медработник
Вакцинация	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	Медсестра
Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20	1 раз в месяц	Медсестра
Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине	Программа мероприятий	По необходимости	Медсестра
Плановые осмотры	СП 2.4.3648-20	По графику	Медсестра
Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья обучения работников			
Состояние работников (количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Медсестра
Контроль охраны окружающей среды			

Санитарное состояние хозяйственной зоны: своевременная очистка контейнеров, хозяйственной площадки, вывоз ТКО	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ	2 раза в неделю	Уборщик, специализированная организация
Вывоз медицинских отходов		1 раз в три месяца	Специализированная организация, у которой есть лицензия
Дезинфекция	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	По необходимости	Уборщик
Дезинсекция	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно. Истребительные мероприятия — не реже 2 раз в месяц	Заместитель заведующего по АХР, специализированная организация
Дератизация	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно. Истребительные мероприятия — не реже 1 раза в 2 месяца	Заместитель заведующего по АХР, специализированная организация

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

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

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

п/	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	При создании детского сада и по необходимости	Заведующий
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий
3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий
4	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 5 лет	Медсестра
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Медсестра
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Медсестра
7	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)	Постоянно	Заместитель заведующего по АХР
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Медсестра
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Заместитель заведующего по АХР

10	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	Заведующий
11	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию ТО Роспотребнадзора	Заведующий

Программу разработали:

Заместитель заведующего по АХР _____

Медицинская сестра _____