

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад №27 «Звоночек» муниципального образования  
город-курорт Анапа**

**СОГЛАСОВАНО**

Общее собрание трудового коллектива  
МБДОУ д/с № 27 «Звоночек»  
Протокол № 4 от «23» августа 2022 г.

**УТВЕРЖДЕНО**

Заведующий  
МБДОУ д/с № 27 «Звоночек»  
\_\_\_\_\_ Богданова Н.В.  
Приказ № 43 от «23» августа 2022 г.

**ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ  
за соблюдением санитарных правил и выполнением  
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий  
при осуществлении образовательной деятельности  
в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении  
детский сад №27 «Звоночек» муниципального образования  
город-курорт Анапа**

г. Анапа  
2022 год

## Пояснительная записка

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее - Программа) муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 27 «Звоночек» муниципального образования город – курорт Анапа (далее - Учреждение) разработана на основании Федерального закона «О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ (с изменениями), санитарно - эпидемиологических правил и норм 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", СП 1.1.1058 - 01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий» с изменениями и дополнениями (СП 1.1.2193 - 07).

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.

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

- Федеральный закон РФ от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Положение о федеральной службе по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, утверждённое Постановлением правительства РФ от 30.06.2004 № 322;
- Федеральный закон РФ от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации»;
- Постановление Правительства РФ от 15.07.99 № 825 «Об утверждении перечня работ, выполнение которых связано с высоким риском заболевания инфекционными болезнями и требует обязательного проведения профилактических прививок»;
- Постановление Правительства РФ от 25.12.2001 № 892 «О реализации Федерального закона «О предупреждении распространения туберкулёза в РФ»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 21.12.2007 № 93 «Об усилении мероприятий по борьбе с туберкулёзом в РФ»;
- Постановление Правительства РФ от 22.01.2007 № 30 «Об утверждении положения о лицензировании медицинской деятельности»;
- Приказ Минтруда и Минздрава России от 31.12.2020г. № 988н/1420н «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 ТК РФ, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медосмотры»;

### **Санитарные правила и нормы**

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- СанПиН СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи":
- СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность»;
  - СанПиН 2.1.7.2790-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами»;
  - СП 1.1.1058 - 01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий» с изменениями и дополнениями (СП 1.1.2193 - 07);
  - СП 3.1.2825-10 «Профилактика вирусного гепатита А»;
  - СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза»;
  - СП 3.5.3.1129 - 02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»;
  - СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих»;
  - СП 3.1.2. 1319 -03 «Профилактика гриппа»;
  - СП 3.1.2.1108 - 02 «Профилактика дифтерии»;
  - СП 3.1.1295 - 03 «Профилактика туберкулеза»;
  - СП 3.1.958- 99 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами»;
  - СП 3.1.1.2341 -08 «Профилактика вирусного гепатита В»;
  - СП 3.3.2367-08 «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней»;
  - СП 3.3.2342-08 «Обеспечение безопасности иммунизации»;
  - СП 3.1.2. 1320 -03 «Профилактика коклюшной инфекции»;
  - СП 3.1.2950-11 «Профилактика энтеровирусной (неполио) инфекции»;
  - СП 3.1.2951-11 «Профилактика полиомиелита»;
  - СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;
  - СП 3.1.2952-11 "Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита";
  - СП 3.1.3542-18 «Профилактика менингококковой инфекции»;
  - СП 3.3.2.3332-16 "Условия транспортирования и хранения иммунобиологических лекарственных препаратов»;
  - СанПиН 3.2.1333-03 «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ»;
  - СП 3.2.1317-03 «Профилактика энтеробиоза»;
  - СП 3.1.1.1117-02 «Профилактика кишечных инфекций»;
  - СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза»;
  - СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;
  - СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
  - Р 3.5.2.2487-09 «Руководство по медицинской дезинсекции»;
  - Приказ Минздрава СССР от 04.10.1980 № 1030 «Об утверждении форм первичной медицинской документации учреждений здравоохранения» (с изменениями и дополнениями);
  - Приказ МЗ и СР РФ от 31.01.2011 № 51н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»;
  - Приказ МЗ РФ от 21.03.2003 № 109 «О совершенствовании противотуберкулёзных мероприятий в РФ»;
  - Приказ МЗ РФ от 26.11.1998 № 342 «Об усилении мероприятий по профилактике эпидемического сыпного тифа и борьбе с педикулезом»;
  - Приказ МЗ РФ от 12.04. 2011 N 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и

порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжёлых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»;

- Приказ от 30.05.1992 № 186/272 «О совершенствовании системы медицинского обеспечения детей в ОУ»;

- Приказ от 14.03.1995 № 60 «Об утверждении инструкции по проведению профилактических осмотров детей дошкольного и школьного возрастов на основе медико-экономических нормативов»;

- ФЗ от 02.01.2000г. № 29 -ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- «Ветеринарные правила организации работы по оформлению ветеринарных и сопроводительных документов»;

#### **Методические рекомендации**

- МУ-287-113 «Методические указания по дезинфекции, предстерилизационной очистке и стерилизации изделий медицинского назначения» от 30.12.98;

- МУ 3.2.1756-03 "Эпидемиологический надзор за паразитарными болезнями";

- МУ 3.2.1043-01 «Профилактика токсокароза»;

- МУ 3.2.1882 -04 «Профилактика лямблиоза»;

- МУК 4.2.2661 -10 «Методы санитарно-паразитологических исследований»;

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

- ОСТ 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»;

- 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»;

• СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

• СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения продуктов»;

• ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;

• ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей»;

• 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»;
- МУК 4.3.2756-10 «Методические указания по измерению и оценке микроклимата производственных помещений»;
- МУК 4.3.2812-10 «Инструментальный контроль и оценка освещения рабочих мест»;
- МУК 4.3.2194-07 «Методические указания. Контроль уровня шума на территории жилой застройки, в жилых и общественных зданиях и помещениях»;
- МУ 2.2.5.2810-10 «Организация лабораторного контроля содержания вредных веществ в воздухе рабочей зоны предприятий основных отраслей экономики»;
- МУ 3.1.1.2438-09 «Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза».

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

- Договор на дератизацию и дезинсекцию.
- Договор на поверку весов
- Договор на вывоз ТКО
- Договор на оказание медицинских работ и услуг с МБ ГУЗ Городская больница № 1
- Личные санитарные книжки сотрудников.
- Локальные акты ДОУ (приказы, положения).

Внедрение и соблюдение требований Программы обеспечивают ответственные структурных подразделений учреждения на всех уровнях управления деятельностью. В состав учреждения входят 3 структурных подразделения, указанных в структурной схеме (рисунок.)



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

ФИО	должность	Раздел работы по осуществлению производственного контроля
<b>Богданова Надежда Витальевна</b>	заведующий	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;</li> <li>• разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений;</li> <li>• Организация профессиональной подготовки и аттестации должностных лиц и работников;</li> <li>• Организация медицинских осмотров работников;</li> <li>• Контроль за наличием сертификатов, санитарно-</li> </ul>

<b>Монаенкова Ирина Александровна</b>	Заведующий хозяйством	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Контроль за наличием сертификатов, санитарно - эпидемиологических заключений,</li> <li>• разработка мер по устранению выявленных нарушений;</li> <li>• контроль охраны окружающей среды;</li> <li>• организация медицинских осмотров работников.;</li> <li>• Организация лабораторных исследований;</li> <li>• ведение журнала аварийных ситуаций;</li> <li>• информация заинтересованных ведомств об аварийных ситуациях в учреждении;</li> <li>• контроль за состоянием освещенности, систем теплоснабжения, водоснабжения, канализации;</li> <li>• журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока;</li> </ul>
<b>Яушева Екатерина Владимировна</b>	медсестра	<ul style="list-style-type: none"> <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>- журнал бракеража готовой продукции;</li> <li>- контроль прохождения персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек;</li> </ul> </li> <li>• медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников детского сада;</li> <li>• контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников;</li> <li>- контроль организации питания;</li> <li>- гигиенический журнал осмотра сотрудников;</li> <li>- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.</li> </ul>
<b>Кроус Александра Ивановна</b>	кладовщик	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Цикличное меню;</li> <li>• журнал температуры и влажности складских помещений.</li> <li>• накопительная ведомость;</li> <li>• контроль за наличием сертификатов, санитарно - эпидемиологических заключений.</li> <li>• журнал бракеража скоропортящихся продуктов;</li> </ul>
<b>Мутева Марина Степановна</b>	Старший воспитатель	<p>Ведет контроль за:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• режимом дня в Учреждении;</li> <li>• санитарным состоянием групповых,</li> <li>• уголками и зонами природы, состоянием игрушек;</li> <li>• оборудования и методических пособий в группах;</li> <li>• исполнение мер по устранению выявленных нарушений;</li> <li>• требованием к организации физического воспитания</li> <li>• организацией мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей.</li> </ul>

**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	Микроклимат	Температура воздуха	2 раза в год – в теплый и холодный периоды	Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)	СП 2.2.3670-20, СП 2.4.364820, СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2756-10	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		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 1.2.3685-21, МУК 4.3.2812-10	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
3	Шум	Уровни звука, звукового давления	При проведении СОУТ и внепланово – после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции (по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2194-07	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
4	Аэроионный состав воздуха	Химические вещества: фенол, формальдегид, бензол	1 раз год и внепланово при покупке новой мебели, после ремонтных работ	Помещения (1 проба)	СанПиН 1.2.3685-21, МУ 2.2.5.2810-10	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Аммиак, азота оксид, озон – при светокопировании; азота оксид, водород	1 раз в год	Помещения с оргтехникoй и кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба)		

		селенистый, стирол, озон, эпихлоргидрин – при электрографии				
5	Песок в детских песочницах	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз в год при замене песка	2–4 пробы из песочниц	СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 3.3686-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
6	Контроль санитарного фона и пищевой продукции	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) 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)	СанПиН 3.3686-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

		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, дотоготовочном (2 пробы)	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
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, ТР ТС 021/2011	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		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)		

### Объем и периодичность лабораторных исследований и испытаний

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

Лабораторные исследования для ДОУ проводит организация, имеющая лицензию на производство данных работ, определяемая путем мониторинга цен, в присутствии медицинской сестры в соответствии с графиком производственного контроля, на основании договора, составляемого на 1 календарный год, а также разовых договоров по ситуации.

В случае выявления неудовлетворительных показателей смывов и проб в 3-хдневный срок производится запрос в ФБУЗ о повторном проведении лабораторного обследования. Обследование персонала пищеблока на бактериальное носительство проводится 1 раз в год в ходе планового медицинского осмотра (и в случае необходимости, при ухудшении эпидситуации).

Собственного автотранспорта по перевозке продуктов ДООУ не имеет, транспортировка продуктов осуществляется транспортом поставщиков. Наличие санитарных паспортов на машины и санитарных книжек водителей, их своевременное обновление контролируется поставщиком продуктов по условиям договора

**Перечень осуществляемых работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию**

Наименование вредного фактора	Профессия	Количество человек
Тепловое излучение	Повар	2

**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 РФ от 28 января 2021 г. N 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").

№ п/п	Должность	Количество работников	Медицинский осмотр	Гигиеническое обучение
1	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Воспитатель, старший воспитатель, музыкальный руководитель	8 1 1	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Помощники воспитателя	3	1 раз в год	1 раз в год
4	Заведующий хозяйством	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Повар	2	1 раз в год	1 раз в год
6	Кухонный рабочий	1	1 раз в год	1 раз в год
7	Уборщик служебных помещений	1	1 раз в год	1 раз в год
8	Рабочий по ремонту и комплексному обслуживанию здания	2	1 раз в год	1 раз в 2 года

9	Кладовщик	1	1 раза в год	1 раз в год
10	Дворник	1	1 раза в год	-

### Перечень мероприятий по производственному контролю

№	Объект контроля	Кратность и вид контроля, сроки исполнения, примечания	Ответственные
<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> <li>Приобретение и установка новых малых форм, спортивного оборудования и сооружений (по мере необходимости)</li> </ul>	Заведующий Старший воспитатель 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 - по графику.</li> </ul>	Завхоз
<b>Санитарные требования к санитарно-техническому состоянию здания</b>			
1	Состояние подвальных помещений детского сада	Ежемесячный контроль	Завхоз
2	Состояние кровли, фасада здания, цоколя	Ежедневный контроль. При необходимости - заявка на ремонтные работы в течение 7 дней	Завхоз
3	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
4	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 (июнь - август) с составлением акта</li> </ul>	Завхоз

5	Соблюдение воздушного режима в учреждении. Система вентиляции	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ежемесячный контроль функционирования системы вентиляции.</li> <li>Очистка вытяжных вентиляционных шахт проводится не реже 1 раз в год.</li> <li>Проведение ревизии системы вентиляции перед началом учебного года (июнь - август) с составлением акта</li> </ul>	Завхоз
6	Микроклимат, температура и относительная влажность воздуха в помещениях	Ежедневный контроль соблюдения: <ul style="list-style-type: none"> <li>- графика проветривания помещений;</li> <li>- температурного режима в помещениях согласно СанПиН</li> </ul>	Старший воспитатель, медсестра
7	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> <li>Ежегодное исследование питьевой воды из источника централизованного водоснабжения по микробиологическим и санитарно-химическим показателям (внепланово — после ремонта систем водоснабжения)</li> </ul>	Завхоз
8	Питьевая вода	<ul style="list-style-type: none"> <li>Контроль за качеством воды для питьевого режима, сроками годности и наличием сертификатов, санитарным состоянием кулеров, за стаканами для питьевого режима;</li> </ul>	Завхоз
9	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

### Состояние оборудования помещений для работы с детьми

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 росто-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</li> </ul>	Старший воспитатель, воспитатели, медсестра
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>	Старший 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>	Старший воспитатель
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</li> </ul>	Медсестра старший воспитатель
5	Постельное белье, салфетки, полотенца	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за состоянием постельного белья, салфеток, полотенец; по мере загрязнения — подлежат немедленной замене.</li> <li>• Замена постельного белья (1 раз в неделю) по графику.</li> <li>• Замена полотенец, салфеток (2 раза в неделю)</li> </ul>	Медсестра старший воспитатель
6	Состояние спортивного оборудования	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за состоянием спортивного оборудования; 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>	Старший 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; приточно-вытяжная вентиляция пищеблока. Два раза в месяц техническое обслуживание системы водоснабжения, канализации, сантехприборов, электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп.</li> <li>Исследование уровня шума, освещенности, влажности на пищеблоке (при проведении СОУТ)</li> </ul> </li> </ul>	Заведующий, 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>	Заведующий, 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>	Завхоз, кладовщик
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>	Завхоз, медсестра
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>	Медсестра
<b>Состояние оборудования медицинского кабинета</b>			
1	Оборудование процедурного кабинета	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием процедурного кабинета; ежедневная уборка, кварцевание.</li> <li>Исследование материала на стерильность (инструментарий, ватно-марлевый, изделия из резины) (1 раз в месяц).</li> </ul>	медсестра
2	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильника для медикаментов</li> </ul>	медсестра

3	Медикаментозные средства	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ежемесячный контроль за сроком годности медикаментозных препаратов, шприцев.</li> <li>Проверка и пополнение медицинских аптек (1 раз в месяц)</li> </ul>	медсестра
<b>Санитарные требования к организации режима дня и учебных занятий</b>			
1	Посещаемость в группах	Ежедневный мониторинг количества детей: во всех возрастных группах	медсестра
2	Режим дня и расписание занятий	<ul style="list-style-type: none"> <li>Утверждение режима дня и НОД 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>	Старший 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</li> </ul>	Старший 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 СанПиН (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>	Старший воспитатель
5	Прием детей в дошкольное образовательное учреждение	Комплектование групп согласно Правилам приема в Учреждение.	Заведующий, Делопроизводитель, медсестра
<b>Санитарные требования к медицинскому обслуживанию дошкольного образовательного учреждения</b>			
1	Укомплектованность кадрами медработников	Заключение договоров с ФБУЗ Городская больница № 1 г-к Анапа	Заведующий
2	Наличие графиков работы медицинских кабинетов	Графики работы медицинского персонала и медицинского кабинета утверждаются в начале учебного года	Заведующий

3	Согласование графиков медицинских осмотров воспитанников	• Углубленный медицинский осмотр воспитанников (1 раз в год)	медсестра
4	Контроль за прохождением обязательных профилактических осмотров	• Профилактический осмотр сотрудников (1 раз в год)	завхоз, медсестра
5	Наличие аптек для оказания первой медицинской доврачебной помощи и их своевременное пополнение	• Ежемесячная проверка и пополнение медицинских аптек. • Аптечки находятся во всех группах и основных производственных помещениях (пищеблок, кабинеты и пр.)	медсестра
6	Организация санитарно-просветительской работы с сотрудниками	• Согласно плана санитарно-просветительской работы	медсестра

#### Санитарные требования к организации питания воспитанников

№	Объект контроля	Кратность и вид контроля, сроки исполнения, примечания	Ответственные лица
1	Наличие согласованного примерного 10 дневного меню	Один раз перед началом учебного года: согласование соответствия нормам СанПиН	Кладовщик
2	Профилактика дефицита йода	• Контроль за ежедневным использованием в пище йодированной поваренной соли	медсестра
3	Витаминизация готовых блюд	• Контроль за ежедневной витаминизацией пищи: — проведение витаминизации третьих блюд (вложение витамина С);	медсестра
4	Бракераж сырых скоропортящихся продуктов	• Ежедневный контроль за сырыми скоропортящимися продуктами (по документации и органолептический) с заполнением журнала	Кладовщик
5	Бракераж готовой продукции	Ежедневный контроль за качеством готовой продукции (внешний вид, консистенция, вкусовые качества и др.) с заполнением бракеражного журнала	медсестра
6	Ведение и анализ накопительной ведомости	Ежедневно	Кладовщик
7	Отбор и хранение суточной пробы	Контроль за качеством отбора суточной пробы и ее хранения	медсестра

8	Наличие сертификатов соответствия, качества удостоверений и ветеринарных свидетельств на поступающие продукты	• На каждую партию товара	кладовщик
9	Контроль за состоянием здоровья сотрудников пищеблока	Контроль за заполнением журналов: состояния здоровья сотрудников пищеблока;	медсестра
<b>Санитарно-эпидемиологический режим в пищеблоке</b>			
1	Качество термообработки кулинарных изделий	Органолептическая оценка готовых блюд - постоянно	Члены бракеражной комиссии
<b>Рекомендуемые лабораторные и инструментальные исследования специализированными организациями</b>			
	<b>Вид исследований</b>	<b>Объект исследования (обследования)</b>	<b>Кратность, не реже</b>
1	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2 раза в год
2	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Смывы с предметов окружающей среды, рацион питания	1 раз в год
3	Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	2 раза в год
4	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	1 раз в год
5	Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	1 раз в год
6	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	1 раз в год
7	Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	1 раз в год
<b>Санитарное состояние и содержание образовательного учреждения</b>			
1	Наличие графиков проведения генеральных уборок	• Постоянный контроль.	Медсестра, завхоз

2	Режим ежедневных уборок помещений	• Постоянный контроль.	Медсестра, завхоз
3	Обеспечение моющими, дезинфицирующими средствами: уборочным инвентарем, ветошью	• Ежедневный контроль за наличием и использованием моющих и дезинфицирующих средств	Медсестра, завхоз
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	Заведующий, медсестра
5	Гигиеническое обучение сотрудников	Организация курсовой подготовки и переподготовки по программе гигиенического обучения медицинскими работниками, с пометкой о сдаче в личной медицинской книжки	Заведующий, медсестра

**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	Представление информации о результатах производственного контроля	постоянно
8	Направление в Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека информации о принятых мерах по устранению нарушений, выявленных должностными лицами территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека г-к Анапа при проведении мероприятий по контролю (надзору)	В соответствии со сроками устранения выявленных нарушений

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

№ п/п	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	по необходимости	Заведующий
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	по необходимости	Заведующий
3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	по необходимости	Заведующий
4	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 5 лет	Заведующий
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков перееаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Заведующий Медработник
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Заведующий Медработник
7	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство РФ в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)	Постоянно	Завхоз
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Медработник
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Заведующий, завхоз

10	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	Заведующий
----	---	----------	------------

**Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с приостановкой работы Учреждения, 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"> <li>• прекращение работы пищеблока;</li> <li>• сокращение рабочего дня;</li> <li>• организация подвоза воды для технических целей;</li> <li>• обеспечение запаса бутилированной минеральной воды</li> </ul>
2.	Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств;</li> <li>• проветривание;</li> <li>• наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими;</li> <li>• реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети</li> </ul>
3.	Возникновение эпидемии сальмонеллеза, вирусного гепатита В, С – 3 случая и более; ветряной оспы, гриппа и др. – 5 и более случаев	<ul style="list-style-type: none"> <li>• введение карантина;</li> <li>• реализация мероприятий по профилактике заболеваний</li> </ul>
4.	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	<ul style="list-style-type: none"> <li>• приостановление деятельности до ликвидации аварии;</li> <li>• вызов специализированных служб</li> </ul>
5.	Неисправная работа холодильного оборудования	<ul style="list-style-type: none"> <li>• прекращение работы пищеблока;</li> <li>• сокращение рабочего дня;</li> <li>• использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов</li> </ul>
6.	Пожар	<ul style="list-style-type: none"> <li>• вызов пожарной службы;</li> <li>• эвакуация;</li> <li>• приостановление деятельности</li> </ul>

В случае возникновения аварийных ситуаций Учреждение информирует УО образования муниципального образования город – курорт Анапа (далее - Учредитель), а также соответствующие службы. Дальнейшие действия заведующий Учреждением предпринимает на основании распоряжений Учредителя.

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

<b>Наименование форм учета и отчетности</b>	<b>Периодичность заполнения</b>	<b>Ответственное лицо</b>
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, кладовщик
График смены кипяченой воды	Не 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
медицинские карты детей;		Медработник
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Заведующий, медработник
Личные медицинские книжки работников		
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Завхоз
Журнал визуального производственного контроля	По факту	Комиссия
Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний	По факту	Завхоз
документация на дезинфицирующие средства, антисептики, изделия медицинского назначения, подтверждающая разрешение их	Постоянно	Медработник

применения на территории РФ в установленном порядке; методические указания (инструкции) по применению дезинфицирующих средств и антисептиков;		
список сотрудников с указанием сведений о профилактических прививках против дифтерии, кори, краснухи, ВГВ, гриппа и др.;	По факту	Медработник

Программу разработали:

Заведующий хозяйством \_\_\_\_\_

/Монаенкова И.А./

Ответственный за организацию  
питания \_\_\_\_\_

/Яушева Е.В./