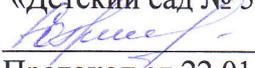


Согласована:  
Председатель профсоюзной организации  
работников МБДОУ  
«Детский сад № 5 «Звоночек»  
 Ю.Г.Сорокина  
Протокол от 22.01.2021г. № 4

Утверждена:  
Заведующий МБДОУ  
«Детский сад № 5 «Звоночек»  
Н.А.Журавлёва  
  
приказ от 22.01.2021г. № 26

**ПРОГРАММА**  
**производственного контроля за соблюдением**  
**санитарных правил и проведением**  
**санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий**  
**в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении**  
**«Детский сад № 5 «Звоночек»**

## Пояснительная записка

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее по тексту — Программа) дошкольного образовательного учреждения (далее по тексту — ДОУ) разработана на основании Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ, санитарных правил и выполнении санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий от 10.07.2001 СП 1.1.1058-01, санитарно-эпидемиологических требований к организации общественного питания населения, утверждённых постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20

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

### Перечень имеющейся документации по производственному контролю в соответствии с осуществляемой деятельностью

#### Федеральные законы

- ФЗ РФ № 52-ФЗ от 30.03.99 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
- ФЗ РФ № 273-ФЗ от 29 декабря 2012 года "Об образовании в Российской Федерации"
- ФЗ РФ № 157-ФЗ от 17.09.98 «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний».
- ФЗ РФ № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности / пищевых продуктов» в редакции, введенной в действие с 1 мая 2020 года Федеральным законом от 1 марта 2020 года N 47-ФЗ;
- Закон Российской Федерации от 07.02.1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»;
- Федеральный закон от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (с изменениями и дополнениями редакция от 30.12.2020, вступил в силу с 01.01.2021г.) ;
- Федеральный закон от 28.12.2017 № 431-ФЗ "О внесении изменений в статью 4 Федерального закона «О внесении изменений в Закон Российской Федерации «О ветеринарии» и отдельные законодательные акты Российской Федерации»;
- Приказ Минэкономразвития России от 02.10.2013 №567 «Об утверждении Методических рекомендаций по применению методов определения начальной (максимальной) цены контракта, цены контракта, заключаемого с

единственным поставщиком (подрядчиком, исполнителем)» (далее - приказ Минэкономразвития России от 02.10.2013 №567);

## **Санитарные правила и нормы**

- санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденными Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 21.05.2003, введенными в действие постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2003 №98 с 25.06.2003;
- санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01», утвержденными Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 06.11.2001, введенными в действие постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 №36 с 01.07.2002 года;
- санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1293-03 «Гигиенические требования по применению пищевых добавок», утвержденными Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18.04.2003, введенными в действие постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 18.04.2003 №59 с 15.06.2003;
- единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 №299,
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».
- СанПиН 3.2.569-96 «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ».
- СанПиН 3.1.7.2615-10 "Профилактика иерсиниоза"
- СП 3.1.958-99 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами».
- СП 3.1-3.2. «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных заболеваний».
- СП 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий"
- СП 3.2.1317-03 «Профилактика энтеробиоза»
- Закон РФ от 14 мая 1993 г. N 4979-1, "О ветеринарии" (с изменениями и дополнениями)

## **Приказы**

- Приказ от 14.03.1995 № 60 «Об утверждении инструкции по проведению профилактических осмотров детей дошкольного и школьного возрастов на основе медико-экономических нормативов».
- Приказ от 31 января 2011 г. N 51н «О национальном календаре профилактических прививок и календаре профилактических прививок по эпидемическим показаниям».
- Приказ от 21.03.2003 N 109 «О совершенствовании противотуберкулезных мероприятий в РФ».
- Приказ от 02.07.1989 № 408 «О мерах по снижению заболеваемости вирусными гепатитами в стране».
- Приказ от 30.08.1991 № 245 «О нормативах потребления этилового спирта для учреждений здравоохранения, образования и социального обеспечения».

## **Методические рекомендации**

- Методические рекомендации от 13.03.1987 № 11-4/6-33 «Контроль за организацией питания детей в детских дошкольных учреждениях».
- Методические указания от 06.12.1986 № 11-37/6-29 «Учет заболеваемости и анализ состояния здоровья детей, воспитывающихся в дошкольных учреждениях».
- Методические рекомендации от 20.06.1986 № 11-22/6-29 «Организация летней оздоровительной работы с детьми в дошкольных учреждениях».
- Методические рекомендации от 29.10.1984 № 11 -14/26-6 «Проведение физкультурных занятий на открытом воздухе с детьми 5—7 лет в дошкольных учреждениях».

Перечень законодательных и нормативных документов	Ответственные
<b>Федеральные законы</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ФЗ РФ № 52-ФЗ от 30.03.99 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».</li> <li>• ФЗ РФ № 273-ФЗ от 29 декабря 2012 года "Об образовании в Российской Федерации"</li> <li>• ФЗ РФ № 157-ФЗ от 17.09.98 «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний».</li> <li>• ФЗ РФ № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности / пищевых продуктов» в редакции, введенной в действие с 1 мая 2020 года <u>Федеральным законом от 1 марта 2020 года N 47-ФЗ;</u></li> </ul>	<p style="text-align: center;">Заведующий, заместитель заведующего</p> <p style="text-align: center;">Медицинская сестра ТОГБУЗ «ГКБ № 4 г. Тамбова»</p> <p style="text-align: center;">Шеф-повар</p>

## Санитарные нормы и правила

- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
- Санитарно-эпидемиологических требований к организации общественного питания населения, утверждённых постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20
- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».
- СанПиН 3.2.569-96 «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ».
- СанПиН 3.1.7.2615-10 "Профилактика иерсиниоза"
- СП 3.1.958-99 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами».
- СП 3.1-3.2. «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных заболеваний».
- СП 3.2.1317-03 «Профилактика энтеробиоза»
- СП 1.1.1058-01"Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий"

Заведующий, заместитель заведующего, шеф-повар, заведующий хозяйством

Заведующий хозяйством

Медицинская сестра  
ТОГБУЗ «ГКБ  
№ 4 г. Тамбова»  
Заведующий

Заведующий, заместитель заведующего, шеф-повар

- Приказ от 14.03.1995 № 60 «Об утверждении инструкции по проведению профилактических осмотров детей дошкольного и школьного возрастов на основе медико-экономических нормативов».
- Приказ от 31 января 2011 г. N 51н «О национальном календаре профилактических прививок и календаре профилактических прививок по эпидемическим показаниям».
- Приказ от 21.03.2003 N 109 «О совершенствовании противотуберкулезных мероприятий в РФ».
- Приказ от 02.07.1989 № 408 «О мерах по снижению заболеваемости вирусными гепатитами в стране».
- Приказ от 30.08.1991 № 245 «О нормативах потребления этилового спирта для учреждений здравоохранения, образования и социального обеспечения».

Медицинская сестра  
ТОГБУЗ «ГКБ  
№ 4 г. Тамбова»

#### Методические рекомендации

- Методические рекомендации от 13.03.1987 № 11-4/6-33 «Контроль за организацией питания детей в детских дошкольных учреждениях».
- Методические указания от 06.12.1986 № 11-37/6-29 «Учет заболеваемости и анализ состояния здоровья детей, воспитывающихся в дошкольных учреждениях».
- Методические рекомендации от 20.06.1986 № 11-22/6-29 «Организация летней оздоровительной работы с детьми в дошкольных учреждениях».
- Методические рекомендации от 29.10.1984 № 11-14/26-6 «Проведение физкультурных занятий на открытом воздухе с детьми 5—7 лет в дошкольных учреждениях».

Заведующий, заместитель заведующего, шеф-повар

Медицинская сестра  
ТОГБУЗ «ГКБ  
№ 4 г. Тамбова»  
Заведующий

Заведующий, заместитель заведующего, старшие воспитатели, заведующий хозяйством, медицинская сестра

Заместитель заведующего, старшие воспитатели, инструктор по физической культуре

## Производственный контроль

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

ФИО	Занимаемая должность	Раздел работы по осуществлению производственного контроля
Журавлёва Н.А.	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>• Организация профессиональной подготовки и аттестации должностных лиц и работников</li></ul>
Журавлёва Н.А.  Старцева Л.В.	Заведующий  Заместитель за- ведующего	<ul style="list-style-type: none"><li>• Организация лабораторных исследований.</li><li>• Организация медицинских осмотров работников.</li><li>• Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек. сотрудников учреждения;</li><li>• Визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением требований СанПиНа, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений</li></ul>

<p>Сергеева С.А. Попова Ю.В.</p>	<p>Шеф-повар</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля:</li> <li>- гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение N 1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)</li> <li>- журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение N 2 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)</li> <li>- журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение N 4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)</li> <li>- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение N 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)</li> <li>- журнал кипячения воды (СанПиН 2.3/2.4.3590-20)</li> <li>- накопительная ведомость.</li> </ul>
<p>Прокудина Н.Я. Четверткова Г.И. Ширяева Т.Ф.</p>	<p>Кладовщик</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение N 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)</li> </ul>
<p>Тарасова Е.Г. Попова Е.А.</p>	<p>Заведующие хозяйством</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ведение журнала аварийных ситуаций</li> <li>- Информация заинтересованных ведомств об аварийных ситуациях в учреждении</li> <li>- Контроль за состоянием: <ul style="list-style-type: none"> <li>- освещенности</li> <li>- систем теплоснабжения</li> <li>- систем водоснабжения</li> <li>- систем канализации</li> </ul> </li> </ul>

## Перечень мероприятий по производственному контролю

№	Объект контроля	Кратность контроля и сроки исполнения	Ответственные лица
<b>Санитарные требования к участку образовательного учреждения</b>			
1	Санитарное состояние участка, пешеходных дорожек, подъездных путей, освещения территории, озеленение	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль за санитарным состоянием территории.</li> <li>• Дезинсекция, дератизация помещений.</li> </ul>	Заведующие хозяйством
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>	Заведующие хозяйством
3	Санитарное состояние хозяйственной зоны: очистка контейнеров,	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль за санитарным состоянием хозяйственной площадки.</li> <li>• Вывоз твердых бытовых отходов</li> </ul>	Заведующие хозяйством
4	Замена песка в песочницах, на игровых площадках	Полная смена песка в песочницах, на игровых площадках (1 раз в год весной)	Заведующие хозяйством
5	Исследования песка в теплое время года на степень биологического загрязнения (микробиологические показатели, на наличие яиц гельминтов)	(апрель — май)	Заведующие хозяйством

Санитарные требования к санитарно-техническому состоянию здания

1	Наполняемость групп	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ежедневная наполняемость:	Заведующий
2	Состояние подвальных и цокольных помещений детского сада	Ежемесячный контроль: — функционирования системы теплоснабжения; — функционирование систем водоснабжения, канализации;	Заведующие хозяйством
3	Состояние кровли, фасада здания, отмостки, цоколя	Ежедневный контроль. При необходимости — заявка на ремонтные работы в течение 7 дней	Заведующие хозяйством
4	Внутренняя отделка помещений	В период проведения капитального и текущего ремонта в качестве внутренней отделки применяются только материалы, имеющие гигиенический сертификат для использования в детских учреждениях	Заведующие хозяйством
5	Соблюдение теплового режима в учреждении	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежемесячный контроль функционирования системы теплоснабжения при неисправности — устранение в течение суток.</li> <li>• Промывка отопительной системы (июнь—июль).</li> <li>• Проведение ревизии системы теплоснабжения перед началом учебного года (август) с составлением акта</li> </ul>	Заведующие хозяйством
6	Соблюдение воздушного режима в учреждении. Система вентиляции	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежемесячный контроль функционирования системы вентиляции: приточно-вытяжная вентиляция пищеблока, прачечной, вытяжные вентиляционные шахты</li> <li>• Очистка вытяжных вентиляционных шахт проводится не реже 2 раз в год.</li> <li>• Проведение ревизии системы вентиляции перед началом учебного года (август) с составлением акта</li> </ul>	Заведующие хозяйством
7	Микроклимат, температура и относительная влажность воздуха в помещениях	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль: — соблюдение графика проветривания помещений;</li> <li>— температурного режима в помещениях согласно СанПиНа.</li> <li>• Исследование микроклимата групповых и других помещений 1 раз в год</li> </ul>	Старший воспитатель

8	Состояние систем водоснабжения, канализации, работа сантехприборов	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ежемесячный контроль функционирования системы водоснабжения, канализации, сантехприборов;</li> <li>Промывка и хлорирование системы водоснабжения (после возникновения аварийной ситуации с отключением системы, после капитального ремонта с заменой труб).</li> <li>Проведение ревизии системы водоснабжения, канализации перед началом учебного года (август) с составлением акта</li> </ul>	Заведующие хозяйством
9	Питьевая вода	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ежедневный визуальный контроль за качеством воды для питьевого режима (баки, чайники, чашки для питьевого режима).</li> </ul>	Шеф-повар
10	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 аппаратуры, 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>	Заведующие хозяйством
<b>Состояние оборудования помещений для работы с детьми</b>			
1	Детская мебель	<ul style="list-style-type: none"> <li>Контроль 2 раза в год после проведения антропометрических обследований детей: — размеры детской мебели (столы, стулья) должны соответствовать возрастным особенностям детей, иметь соответствующую маркировку.</li> </ul>	Медицинская сестра ТОГБУЗ «ГКБ № 4 г. Тамбова»
		<p>Во всех помещениях, где проводятся занятия с детьми и осуществляется прием пищи, должны присутствовать схемы расстановки мебели согласно антропометрии;</p> <p>— расстановка мебели должна соответствовать нормам СанПиНа;</p> <p>- Расстановка кроватей должна обеспечить свободный проход детей между ними</p>	Заместитель заведующего

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>	Воспитатели
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 СанПиНа</li> <li>• Исключить из детского пользования игрушки, не имеющие сертификата соответствия и с различными повреждениями</li> </ul>	Заместитель заведующего, воспитатели, младшие воспитатели
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) в теплое время года</li> </ul>	Заведующие хозяйством; Младшие воспитатели
5	Постельное белье, салфетки, полотенца	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за состоянием постельного белья, салфеток, полотенца; по мере загрязнения — подлежат немедленной замене.</li> <li>• Замена постельного белья (1 раз в неделю) по графику.</li> </ul>	Заведующие хозяйством; Воспитатели; Рабочий по ремонту и стирке белья
6	Состояние оборудования спортивных и музыкальных залов	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за состоянием оборудования музыкальных и физкультурного залов; при неисправности оборудования — немедленное удаление из пользования и ремонт.</li> <li>• Испытание физкультурного оборудования с составлением акта (1 раз в год перед началом учебного года)</li> </ul>	Заведующие хозяйством

#### **Состояние помещений и оборудования пищеблока**

7	Условия труда работников и состояние производственной среды пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за соблюдением требований охраны труда на пищеблоке.</li> <li>• Ежемесячный контроль за функционированием: <ul style="list-style-type: none"> <li>— системы вентиляции;</li> <li>— приточно-вытяжная вентиляция пищеблока. Два раза в месяц техническое обслуживание:</li> <li>— системы водоснабжения, канализации, сантехприборов.</li> <li>- электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп</li> </ul> </li> </ul>	Шеф-повар  Заведующие хозяйством
---	---	---	--

8	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>	Шеф-повар
9	Состояние технологического и холодильного оборудования на пищеблоке, техническая исправ-	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования на пищеблоке</li> </ul>	Заведующие хозяйством
10	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>	Заведующие хозяйством
11	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильных камер с отметкой в журнале.</li> </ul>	Шеф-повар
<b>Состояние помещений и оборудования прачечной</b>			
12	Санитарное состояние прачечной	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием прачечной</li> </ul>	Заведующие хозяйством
13	Состояние технологического оборудования прачечной, техническая	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования прачечной 2 раза в месяц.</li> </ul>	Заведующие хозяйством
14	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>	Заведующие хозяйством
<b>Состояние оборудования медицинского кабинета</b>			
15	Проверка температуры воздуха внутри холодильника для медикаментов	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильника для медикаментов</li> </ul>	Медицинская сестра ТОГБУЗ «ГКБ
16	Медикаментозные средства	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежемесячный контроль за сроком годности медикаментозных препаратов, шприцев.</li> <li>• Проверка и пополнение медицинских аптечек (1 раз в месяц)</li> </ul>	Медицинская сестра ТОГБУЗ «ГКБ № 4 г. Тамбова»
<b>Санитарные требования к организации режима дня и учебных занятий</b>			

1	Режим дня и расписание занятий	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Утверждение режима дня и расписание занятий согласно требованиям СанПиНа (2 раза в год — перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода).</li> </ul>	Заведующий
2	Требование к организации физического воспитания	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Утверждение расписаний физкультурных занятий и утренней гимнастики согласно требованиям СанПиНа (2 раза в год — перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода).</li> <li>• Ежедневный медико-педагогический контроль за проведением физкультурных занятий и утренней гимнастики</li> </ul>	Заведующий
3	Организация мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Утверждение плана мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей согласно требованиям СанПиНа (2 раза в год — перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода).</li> <li>• Ежемесячный медико-педагогический контроль за организацией и проведением мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей</li> </ul>	Заместитель заведующего; Старший воспитатели;
4	Прием детей в дошкольное образовательное учреждение	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Комплектование групп согласно требованиям СанПиНа.</li> <li>• Прием детей в ДООУ осуществляется на основании направления и медицинской карты</li> </ul>	Заведующий

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

1	Согласование графиков медицинских осмотров воспитанников	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Углубленный медицинский осмотр воспитанников декретированных групп (1 раз в год)</li> </ul>	Медицинская сестра ТОГБУЗ «ГКБ № 4 г. Тамбова»
2	Контроль за прохождением обязательных профилактических осмотров всеми сотрудниками	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Профилактический осмотр сотрудников (1 раз в год)</li> </ul>	Заместитель заведующего
	Наличие аптек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежемесячная проверка и пополнение медицинских аптек.</li> </ul>	Воспитатели

	нение		
6	Организация курсовой подготовки педагогических работников первой доврачебной помощи	Курсовая подготовка сотрудников (1 раз в 3 года)	Заместитель заведующего
7	Организация санитарно-просветительской работы с сотрудниками	Согласно плана санитарно-просветительской работы	Медицинская сестра ТОГБУЗ «ГКБ № 4 г. Тамбова»
<b>Санитарные требования к организации питания воспитанников</b>			
1	Наличие согласованного перспективного меню на осенне-зимний и на весенне-летний периоды	Один раз в полугодие перед началом сезона	Шеф-повар
2	Витаминация готовых блюд	Контроль за ежедневной витаминизацией пищи: — проведение витаминизации третьих блюд (вложение витамина С);	Шеф-повар
3	Бракераж сырых скоропортящихся продуктов	Ежедневный контроль за сырыми скоропортящимися продуктами (по документации и органолептический) с заполнением	Шеф-повар
4	Бракераж готовой продукции	Ежедневный контроль за качеством готовой продукции (внешний вид, консистенция, вкусовые качества и др.) с заполнением бракеражного журнала	Шеф-повар
5	Ведение и анализ накопительной ведомости	Ежедневно	Шеф-повар
6	Отбор и хранение суточной пробы	Контроль за качеством отбора суточной пробы и ее хранения	Шеф-повар
7	Наличие сертификатов соответствия, качества удостоверений и ветеринарных свидетельств на по-	На каждую партию товара	Шеф-повар, кладовщик

8	Контроль за состоянием здоровья сотрудников пищеблока	Контроль за заполнением журналов: — состояния здоровья сотрудников пищеблока;	Шеф-повар
---	---	---	-----------

### ГОТОВЫЕ БЛЮДА

#### Исследование по санитарно-химическим и микробиологическим показателям

1	Качество термообработки кулинарных изделий	Исследование по санитарно-химическим и микробиологическим показателям (1 раз в год)	Проверяющая организация
2	Готовые блюда на калорийность и полноту вложения	То же самое (1 раз в год)	Проверяющая организация
3	Напитки	То же самое (1 раз в год)	Проверяющая организация

#### Санитарное состояние и содержание образовательного учреждения

1	Наличие графиков проведения генеральных уборок учреждения	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Постоянный контроль.</li> <li>• Графики проведения генеральных уборок утверждаются в начале учебного года</li> </ul>	Заведующие хозяйством
2	Режим ежедневных уборок помещений детского сада	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Постоянный контроль.</li> <li>• Графики проведения ежедневных уборок утверждаются в начале учебного года</li> </ul>	Заведующие хозяйством
3	Обеспечение моющими, дезинфицирующими средствами: уборочным инвентарем, ветошью	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль за наличием и использованием моющих и дезинфицирующих средств</li> </ul>	Заведующие хозяйством
4	Медицинский осмотр сотрудников	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Постоянный контроль.</li> <li>• К работе в дошкольном образовательном учреждении допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр, который заносится в медицинскую книжку.</li> <li>• Медицинские книжки сотрудников хранятся в медицинском кабинете</li> </ul>	Заместитель заведующего

## Перечень должностных работников, подлежащих медицинским осмотрам

Должность	Срок ФГ	Срок гигиенического обучения	Срок мед. осмотра
Заведующий	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раза/ год
Заместитель заведующего	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раза/ год
Воспитатели (старший воспитатель)	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раза/ год
Музыкальный руководитель	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раза/ год
Инструктор по ФИЗО	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раза/ год
Педагог- психолог	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раза/ год
Учитель-дефектолог	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раза/ год
Учитель-логопед	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раза/ год
Педагог дополнительного образования	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раза/ год
Повар	1 раз/год	1 раз/год	1 раза/ год
Шеф-повар	1 раз/год	1 раз/год	1 раза/ год
Кладовщик	1 раз/год	1 раз/год	1 раза/ год
Кухонный рабочий	1 раз/год	1 раз/год	1 раза/ год
Кастелянша	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раза/ год
Дворник	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раз/ год
Машинист по стирке спецодежды	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раза/ год
Рабочий по комплексному обслуживанию зданий	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раз/ год
Заведующий хозяйством	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раза/ год
Младший воспитатель	1 раз/год	1 раз/год	1 раза/ год
Помощник воспитателя	1 раз/год	1 раз/год	1 раза/ год
Уборщик служебных помещений	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раза/ год

## Перечень возможных аварийных ситуаций

№ п/п	Перечень ситуаций	Ответственный	Срок
1	Возникновение аварийных ситуаций, представляющих угрозу для здоровья детей: - аварии на системах водоснабжения, канализации, отопления;	Заведующий	В день, час возникновения ситуаций

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- отключение без предупреждения подачи воды, электроснабжения, отопления;</li> <li>- разлив ртути в помещениях, на территории;</li> <li>- подача некачественной по органолептическим показателям воды;</li> <li>- поступление в ДООУ недоброкачественных пищевых продуктов;</li> <li>- неисправность 50% сантехнических приборов;</li> <li>- отсутствие моющих и дезинфицированных средств;</li> <li>- отсутствие в коллективе более 20% детей;</li> <li>- неисправность (выход из строя) технологического оборудования;</li> <li>- возникновение случаев инфекционных заболеваний и пищевых отравлений.</li> </ul> <p>Учреждение приостанавливает свою деятельность.</p>		
2	<p>Сведения о результатах:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- флюорографического обследования;</li> <li>- медосмотра сотрудников;</li> <li>- гигиенического обучения и аттестации сотрудников;</li> <li>- лабораторных исследований и принятых мер.</li> </ul>	Заведующий	<p>1 раз в год</p> <p>1 раза в год</p> <p>1 раз в 2 года</p> <p>1 раз в год при получении результатов</p>
3	Сведения о выполнении предписаний Роспотребнадзора	Заведующий	в сроки, указанные в предписании

## Формы учета производственного контроля.

№ п/п	Форма учета	Ответственный
1	Журналы контроля в соответствии с программой производственного контроля	Шеф-повар
2	Папка с протоколами лабораторных исследований	Заведующий
3	Журнал учета аварийных ситуаций	Заведующие хозяйством

## Перечень форм учета и отчетности, установленных действующим законодательством

1. Медицинские карты детей.
2. Медицинские книжки сотрудников детского сада.
3. План профилактических прививок.
4. Журнал регистрации инфекционных заболеваний.
5. Журнал учета осмотра детей на педикулез.
6. Журнал диспансерного учета детей.
7. Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение N 1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
8. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение N 2 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
9. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение N 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
10. Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение N 4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
11. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение N 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.)
12. Журнал кипячения воды (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
13. Журнал по накопительной ведомости.

## Формы учета производственного контроля.

№ п/п	Форма учета	Ответственный
1	Журналы контроля в соответствии с программой производственного контроля	Шеф-повар
2	Папка с протоколами лабораторных исследований	Заведующий
3	Журнал учета аварийных ситуаций	Заведующие хозяйством

## Перечень форм учета и отчетности, установленных действующим законодательством

1. Медицинские карты детей.
2. Медицинские книжки сотрудников детского сада.
3. План профилактических прививок.
4. Журнал регистрации инфекционных заболеваний.
5. Журнал учета осмотра детей на педикулез.
6. Журнал диспансерного учета детей.
7. Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение N 1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
8. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение N 2 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
9. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение N 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
10. Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение N 4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
11. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение N 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.)
12. Журнал кипячения воды (СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
13. Журнал по накопительной ведомости.