

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ с. Гаровка-2
В.А. Решеткина
«01» сентября 2022г



УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ с. Гаровка-2
В.А. Решеткина
«01» сентября 2022г



**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И
ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО -
ПРОТИВОЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИХ
(ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ
МУНИЦИПАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО
ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ ДЕТСКИЙ САД «Сказка»
с.Гаровка-2 Хабаровского муниципального района
Хабаровского края**

с. Гаровка-2, 2022г

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И
ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО -
ПРОТИВОЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИХ
(ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ
МУНИЦИПАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО
ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ ДЕТСКИЙ САД «Сказка»
с.Гаровка-2 Хабаровского муниципального района
Хабаровского края**

с. Гаровка-2, 2022г

Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее - производственный контроль) проводится юридическими лицами в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно- противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

Целью программы является обеспечение безопасности и (или) безвредности для сотрудников и воспитанников, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление 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.

- своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Хабаровского края об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения;

В программу включены:

- Перечень официально изданных санитарных правил,
- Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля в ДОУ;

- Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, Мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов в ДОУ, график лабораторного контроля,

Визуальный контроль специально уполномоченными должностными лицами (работниками) организации за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

Данная программа разработана для МБДОУ с. Гаровка-2 со штатной численностью персонала 36,95 штатных единиц.

Содержание программы также соответствует требованиям СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий» с изменениями и дополнениями».

Программа действует до принятия новой редакции (внесение изменений). В программу производственного контроля вносятся при изменении основного вида деятельности ДОУ или других существенных изменениях деятельности ДОУ.

Паспорт юридического лица

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад «Сказка» с. Гаровка-2 Хабаровского муниципального района Хабаровского края является некоммерческой организацией, детским садом, созданной для реализации гарантированного государством Российской Федерации права на получение детьми дошкольного образования, охраны и укрепления их физического и психического здоровья, развития индивидуальных особенностей. Краткое наименование: МБДОУ «Сказка» с. Гаровка-2.

Осуществляемые виды деятельности: реализация образовательных программ дошкольного образования.

Юридический и почтовый адрес учреждения: 680562, Хабаровский край, Хабаровский район с. Гаровка-2, переулок Солнечный, дом 1

Надзор за организацией и проведением производственного контроля в ДОУ осуществляется Роспотребнадзором. Надзорный орган предоставляет информацию о государственных санитарно-эпидемиологических правилах, гигиенических нормативах, методах и методиках контроля факторов среды обитания человека, которые должны быть в наличии в ДОУ, о перечне химических веществ, биологических, физических и иных факторов, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляются отбор проб, лабораторные исследования и испытания, периодичности отбора проб и проведения лабораторных исследований и испытаний.

1. 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» (с изменениями на 13 июля 2020 года);

Положение о федеральной службе по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, утверждённое Постановлением правительства РФ от 30.06.2004 № 322 (с изменениями на 30 апреля 2020 года);

Федеральный закон РФ от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней» (с изменениями на 8 декабря 2020 года);

Федеральный закон от 1 8.06.201 № 77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации» (с изменениями на 3 августа 2018 года);

Федеральный закон РФ от 05.04.2013 N 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (с изменениями на 30 декабря 2020 года)

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» (с изменениями на 24 декабря 2014 года);

Постановление Правительства РФ от 25.12.2001 № 892 «О реализации Федерального закона «О предупреждении распространения туберкулеза в РФ» (с изменениями на 15 августа 2019 года);

Постановление Правительства РФ от 16.04.2012 №291 «Об утверждении положения о лицензировании медицинской деятельности» (с изменениями на 28 ноября 2020 года);

Санитарные правила и нормы:

- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- 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»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- 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 пищевых продуктов»;
- 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 от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 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 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»;

Методические рекомендации

Методическое указание МУ 3.2.1756-03 от 28.03.2003 г. «Эпидемиологический надзор за паразитарными болезнями»;

Методическое указание МУ 3.2.1882 -04 от 03.03.2004 г. «Профилактика лямблиоза»;

Методическое указание МУ 4.2.2661 -10 от 23.07.2010 г. «Методы санитарно - паразитологических исследований»;

Руководство Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха в помещениях» Р 3.5.1904-04 от 04.03.2004 г.;

Методическое указание МУ 3.1.1.2957-11 от 29.07.2011 г. «Эпидемиологический надзор, лабораторная диагностика и профилактика ротавирусной инфекции».

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

Методическое указание МУ 3.5.3.2949-11 от 27.07.2011 г. «Борьба с грызунами в населенных пунктах, на железнодорожном, водном, воздушном транспорте»;

Методическое указание МУ 3.1.1.2363-08 от 25.05.2008 г. «Эпидемиологический надзор и профилактика энтеровирусный (неполио) инфекций»;

Для реализации Программы производственного контроля в ДООУ имеется следующий набор документов:

- Договор на дератизацию и дезинсекцию.
- Договор на оказание медицинских работ и услуг с РБ №
- санитарные книжки сотрудников.

Объем и периодичность лабораторных исследований и испытаний определяются с учетом санитарно-эпидемиологической характеристики

производства, наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания.

Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке для проведения данного вида деятельности»

1. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля в ДОУ:

- заведующий ДОУ
- воспитатели
- заведующий хозяйством
- кладовщик (ответственный по питанию)
- помощник воспитателя
- повар

Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля несёт заведующий ДОУ.

Должность	Раздел работы по осуществлению производственного контроля
Заведующий	<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; • личные медицинские книжки сотрудников учреждения; • визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением требований СанПиН, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений.
Заведующий, Заведующий хозяйством	<ul style="list-style-type: none"> • Организация лабораторных исследований. • Организация медицинских осмотров работников.
Заведующий хозяйством	<ul style="list-style-type: none"> • Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек. • Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля. • Ведение журнала аварийных ситуаций. • Контроль за состоянием: <ul style="list-style-type: none"> - освещенности; - систем теплоснабжения; - систем водоснабжения; - систем канализации.
Кладовщик	<ul style="list-style-type: none"> • Контроль за организацией питания воспитанников. • Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля: <ul style="list-style-type: none"> - журнал бракеража готовой продукции; - гигиенический журнал;

	<ul style="list-style-type: none"> - отбор и хранение суточных проб готовых блюд; - контроль за состоянием здоровья сотрудников и воспитанников; - контроль организации питания воспитанников в группах; - контроль за исполнением требований СП 3.1/2.43598-20 от 30.06.2020 г
Кладовщик	<ul style="list-style-type: none"> • Контроль за поступающими продуктами в соответствии с контрактом и спецификацией, ветеринарными справками. • Ведение документации: <ul style="list-style-type: none"> - журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок; - журнал учета температурного режима холодильного оборудования; - журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.

2. Перечень химических веществ, физических факторов, представляющих потенциальную опасность для человека

Наименование вредного фактора	Профессия	Количество (человек)	Класс опасности
Моющие синтетические средства	Помощник воспитателя, уборщик служебных помещений, машинист по стирке белья, повар.	9	-
Хлорные соединения (хлорсодержащие)	Помощник воспитателя, уборщик служебных помещений, повар.	8	-
Тепловое излучение	повар	1	-

3. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации

- Приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 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 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»; СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

Должность	Количество человек	Кратность медицинского осмотра	Гигиеническая подготовка и аттестация
Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
Заведующий хозяйством, кастелянша	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
Воспитатели, в т.ч. ст.воспитатель	7	1 раз в год	1 раз в 2 года
Музыкальный руководитель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
Машинист по стирке и ремонту спецодежды	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
Рабочий КОЗ	0	1 раз в год	1 раз в 2 года
Уборщик служебных помещений	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
Дворник	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
Сторож	3	1 раз в год	1 раз в 2 года
Вахтер	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
Помощник воспитателя	7	1 раз в год	1 раз в год
Повар	1	1 раз в год	1 раз в год
Кухонный рабочий	1	1 раз в год	1 раз в год
Инструктор по физической культуре	1	1 раз в год	1 раз в 2 года

4. План производственного контроля

№ п/п	Проводимое мероприятие (предмет контроля)	Основание	Кратность контроля, сроки исполнения	Ответственные лица
1. Организация периодических медицинских осмотров				
1.1	Контроль за прохождением медицинских осмотров при приеме на работу	<i>приказ Минздрава от 28.01.2021 № 29н,</i>	Постоянно	Заведующий
1.2	Проведение периодического медицинского осмотра сотрудников		1 раз в год	Заведующий
1.3	Контроль за проведением флюорографического обследования		Постоянно 1 раз в год	Заведующий
1.4	Проведение обследования на кишечные инфекции		При приеме на работу и по эпидпоказаниям	Заведующий

1.5	Проведение профилактических прививок	Приказ Минздрава РФ от N 125н 21.03.2014 «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»	При приеме на работу, по мере необходимости	Заведующий
1.6	Проведение осмотра на гнойничковые и инфекционные заболевания сотрудников пищеблока	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.2.22	Ежедневно	Заведующий хозяйством
1.7	Составление технической документации для проведения электронных аукционов для организации медицинского осмотра	ФЗ N 44-ФЗ от 05.04.2013 «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»	По мере необходимости	Заведующий

2. Организация курсовой гигиенической подготовки и переподготовки по программам гигиенического обучения

2.1	Проведение санитарного минимума при приеме на работу;	Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ; Приказ Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011 № 302н	При приеме на работу	Заведующий
2.2	Гигиеническая аттестация педагогического и административного персонала		При приеме на работу, 1 раз в 2 года	Заведующий
2.3	Гигиеническая аттестация технического персонала и сотрудников пищеблока		При приеме на работу, 1 раз в год	Заведующий

3. Лабораторно-инструментальные исследования в помещениях и на территории, предназначенных для пребывания детей в дошкольных организациях

3.1	Параметры микроклимата температура , относительная влажность (кабинеты, спортивный зал)	СП 2.4.3648-20	2 раза в год (в холодный и теплый период)	Заведующий хозяйством
3.2	Состояние воздушной среды помещений (кабинеты, залы	СП 2.4.3648-20	После	Заведующий хозяйством

	спортивный,музыкальный)		ремонтных работ, установки новой мебели	
3.3	Параметры электрических, магнитных, электромагнитных полей	СП 2.4.3648-20	1 раз в год	Заведующий хозяйством
3.4	Соответствия мебели росту-возрастным особенностям детей и требованиям эргономики	СП 2.4.3648-20	2 раза в год	Заведующий хозяйством
3.5	Параметры шумов (кабинеты с ЭСО)	СП 2.4.3648-20	1 раз в 2 года	Заведующий хозяйством
3.6	Уровни вибрации	СП 2.4.3648-20	1 раз в 2 года	Заведующий хозяйством
3.7	Смывы для бактериологических исследований (групповое оборудование, игрушки, мебель и пр.)	СП 1.1.1058 - 01	1 раз в год	Заведующий хозяйством
3.8	Смывы для санитарно - паразитологического исследования (групповое оборудование, игрушки, мебель и пр.)		1 раз в год	Заведующий хозяйством
3.9	Уровень искусственной освещенности, пульсации	СП 2.4.3648-20	1 раз в год, в темное время суток	Заведующий хозяйством
3.10	Исследование песка из песочниц санитарно-химическим, микробиологическим, санитарно - паразитологическим и радиологическим показаниям	СанПиН 1.2.3685-21	1 раз в год	Заведующий хозяйством

4. Объем лабораторно-инструментальных исследований на пищеблоке дошкольной организации

4.1	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства (салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы)	МР 2.3.6.0233-21	1 раз в квартал (2-3 блюда исследуемого приема пищи)	Заведующий хозяйством
4.2	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре (суточный рацион питания)		1 раз в год (1)	Заведующий хозяйством
4.3	Контроль проводимой витаминизации блюд (третьи блюда)		2 раза в год (1 блюдо)	Заведующий хозяйством

4.4	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)		1 раз в год (10 смывов)	Заведующий хозяйством
4.5	Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов (оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах)	MP 2.3.6.0233-21	1 раз в год (5-10 смывов)	Заведующий хозяйством
4.6	Исследование смывов на наличие яиц гельментов (оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала)		1 раз в год (10 смывов)	Заведующий хозяйством
4.7	Исследование 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)	MP 2.3.6.0233-21	По химическим показателям 1 раз в год, микробиологическим показателям – 2 раза в год. (2 пробы)	Заведующий хозяйством
4.8	Исследование параметров микроклимата производственных помещений (рабочее место)		2 раза в год (холодный и теплый период)	Заведующий хозяйством
4.9	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях (рабочее место)		1 раз в год в темное время суток (количество 2)	Заведующий хозяйством
4.10	Исследование уровня шума в производственных помещениях		1 раз в год, а также после реконструкции и систем вентиляции, ремонта оборудования, являющегося источником шума (количество 2)	Заведующий хозяйством
5. Организация питания				
5.1	Заключение договора на поставку продуктов питания	ФЗ N 44-ФЗ от 05.04.2013 «О контрактной системе в сфере закупок товаров,	По мере необходимости	Заведующий хозяйством

		работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»		
5.2	Контроль доставки пищевых продуктов	ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания	постоянно	заведующий хозяйством
5.3	Контроль наличия сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность сырья и готовой продукции		постоянно	заведующий хозяйством
5.4	Контроль условий и сроков хранения продуктов питания		постоянно	заведующий хозяйством
5.5	Контроль за технологией приготовления готовых блюд, наличием технологических карт	СП 2.4.3648-20 п. 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.2.3.3	постоянно	Заведующий хозяйством, повар
5.6	Проведение оценки качества готовых блюд	СП 2.4.3648-20 п. 7.1.13	ежедневно	Бракеражная комиссия
6. Обеспечение условий учебно-воспитательного процесса				
6.1	Оснащение оборудованием, правильная расстановка мебели осуществляется в соответствии с СанПиН	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	постоянно	Заведующий, заведующий хозяйством
6.2	Правильное рассаживание детей в соответствии с ростом		постоянно	Воспитатели
6.3	Маркировка мебели		постоянно	Воспитатели
6.4	Правильное использование технических средств обучения		постоянно	Воспитатели
6.5	Соблюдение требований к естественному и искусственному освещению		постоянно	Воспитатели, заведующий хозяйством
6.6	Выполнение требований режима дня и учебных занятий		постоянно	Заведующий, воспитатели
6.7	Проведение контроля и анализа физического развития		2 раза в год	Заведующий
7. Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья				
7.1	Оснащение медицинским оборудованием	Приложение № 3 к приказу МЗ РФ от 5 ноября 2013 г. № 822н	По мере необходимости	Заведующий, Заведующий хозяйством
7.2	Разработка плана	СанПиН	август	Инструктор

	физкультурно-оздоровительной работы	2.3/2.4.3590-20 п.2.10.3		по ФК
7.3	Контроль за утренним приемом детей	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.3.1.8	ежедневно	Заведующий хозяйством, воспитатели
7.5	Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине	СП 2.4.3648-20 п. 2.9.5	при необходимости	Все сотрудники
7.6	Работа по формированию здорового образа жизни с персоналом и детьми, организация дней здоровья, физкультурных досугов, соревнований, спортивных праздников, веселых стартов и т.д.	Образовательная программа.	по плану	Воспитатели

8. Своевременное информирование технических служб, Роспотребнадзора, органов исполнительно власти, родителей об аварийных ситуациях, остановках производства, нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санэпидблагополучию

8.1	Авария на водопроводе, отключение воды	СП 2.4.3648-20 п. 1.10	при необходимости	Заведующий хозяйством
8.2	Авария на канализационной сети		при необходимости	Заведующий хозяйством
8.3	Отключение электричества		при необходимости	Заведующий хозяйством
8.4	Выход из строя технологического и холодильного оборудования		при необходимости	Заведующий хозяйством
8.5	Отключение отопления, выход из строя отопительной системы		при необходимости	Заведующий хозяйством

9. Санитарные требования к участку ДОУ

9.1	Санитарное состояние участка ДОУ, прогулочных площадок, подходов к зданию	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.2.2	ежедневно	Заведующий хозяйством
9.2	Санитарное состояние хозяйственной зоны	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.2.11	ежедневно	Заведующий хозяйством
9.3	Освещенность территории	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.2.8	ежедневно	Заведующий хозяйством

10. Санитарные требования к оборудованию помещений ДОУ				
10.1	Состояние отделки стен, полов в групповых помещениях, коридорах, санузлах	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.2.5	ежедневно	Заведующий
10.2	Состояние осветительных приборов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.2.8	ежедневно	Заведующий
10.3	Соблюдение требований к санитарному содержанию помещений ДОУ	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.2.11 СП 3.1.3597-20	ежедневно	Заведующий
10.4	Соблюдение требований к Оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.2.3.3 СП 3.1.3597-20	ежедневно	Заведующий хозяйством
11. Контроль за охраной окружающей среды				
11.1	Заключение договора на вывоз ТБО	По договору	постоянно	Заведующий
11.2	Контроль за сбором, временным хранением, вывозом люминесцентных ламп специализированным транспортом	По договору	постоянно	Заведующий
11.3	Дезинфекция, дезинсекция, дератизация помещений	По договору	по необходимости	Заведующий
11.4	Заключение договоров на аварийное обслуживание здания	По договору	по необходимости	Заведующий

Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор

№ п/п	Перечень ситуаций	Ответственный	Срок
	Возникновение аварийных ситуаций, представляющих угрозу для здоровья детей: - аварии на системах водоснабжения, канализации, отопления; - отключение без предупреждения подачи воды, электроснабжения, отопления; - подача некачественной по органолептическим показателям воды; - поступление в ДОУ недоброкачественных	Заведующий	В день, час возникновения ситуаций

<p>пищевых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - неисправность канализационной, отопительной систем, водоснабжения, энергоснабжения; - неисправность (выход из строя) технологического оборудования без которого невозможно осуществлять работу детского учреждения; - возникновение случаев инфекционных заболеваний и пищевых отравлений в массовом порядке. 		
---	--	--

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

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

- журнал учета мероприятий по контролю;
- перечень и запас дезинфицирующих средств и антисептиков;
 - документация на дезинфицирующие средства, антисептики;
 - методические указания (инструкции) по применению дезинфицирующих средств и антисептиков;
- журнал учёта инфекционных заболеваний (ф. № 060/у);
 - журнал регистрации и контроля ультрафиолетовых бактерицидных установок (Р 3.5.1904-04);
 - паспорта на бактерицидные облучатели;
 - медицинские карты воспитанников (ф. 026/у);
 - журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
 - графики (журналы) проведения генеральных уборок и заключительных дезинфекций;
 - журнал профилактического осмотра на педикулёз, чесотку;
 - личные медицинские книжки сотрудников.