



**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА
СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОГО РЕЖИМА В
МБДОУ № 32 «СКАЗКА»**

Пояснительная записка

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказания услуг Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 32 разработана на основании Федерального закона от 30.03.1999 № 52 – ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Сан Пин 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях».

Целью производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий является обеспечение безопасности всех участников образовательного процесса в ДОУ.

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА
СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОГО РЕЖИМА В
МБДОУ № 32 «СКАЗКА»**

Пояснительная записка

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказания услуг Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 32 разработана на основании Федерального закона от 30.03.1999 № 52 – ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Сан Пин 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях» .

Целью производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий является обеспечение безопасности всех участников образовательного процесса в ДОУ.

1.Перечень основных нормативных документов, регламентирующих проведение производственного контроля.

- 1.1. Федеральный закон от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (ред.от 28.09.2010.).
- 1.2. Положение «О государственном санитарно-эпидемиологическом надзоре РФ», утвержденный постановлением Правительства от 24.07.2000 г. № 554.
- 1.3. «Здоровье и гигиена» Нормативно-правовые документы. Выпуск № 2. 2004 г. Москва.
- 1.4. Сан ПиН 2.4.1. 3049 – 13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях».

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

Федеральные законы

- ФЗ РФ № 52 от 30.03.99 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
- ФЗ РФ № 3266-1 от 10.07.92 «Об образовании» (в редакции от 06.01.2007 № 1-ФЗ).
- ФЗ РФ № 157-ФЗ от 17.09.98 «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний».

Санитарные правила и нормы

- СП 1.1.1059-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».
- СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений».
- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».
- СанПиН 42-123-4117-86 «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов» МЗ СССР.
- СП 2.3.601079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
- СП 3.1.958.99 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами».
- СП 3.1.-3.2.558-96 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных заболеваний».
- СП 3.1.098-96 «Клещевой энцефалит».
- СП 3.1.1117-02 «Профилактика кишечных инфекций».
- СП 3.1.2.1108-02 «Профилактика дифтерии».
- СанПиН 3.2.569-96 «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ».
- СанПиН 3.3.2.1120-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям транспортировки, хранению и отпуску гражданам медицинских иммунобиологических препаратов, используемых для иммунопрофилактики, аптечным учреждениям и учреждениям здравоохранения».
- СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации».
- СП 3.1.094-96 «Профилактика и борьба с заразными болезнями, общими для человека и животных».

Приказы

- Приказ от 04.04.2003 № 139 «Инструкция по внедрению оздоровительных технологий в деятельность образовательных учреждений».
- Решение от 23.05.2002 № 11/9/5 «О совершенствовании процесса физического воспитания в образовательных учреждениях РФ».
- 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».
- Приказ от 27.06.2011 № 299 «О национальном календаре профилактических прививок по эпидемическим показаниям».
- Приказ от 21.03.2003 № 109 «О совершенствовании противотуберкулёзных мероприятий в РФ».
- Приказ от 16.08.1994 № 170 «О мерах по совершенствованию, профилактики и лечения ВИЧ – инфекции в РФ».
- Приказ от 02.07.1989 № 408 «О мерах по снижению заболеваемости вирусными гепатитами в стране».
- Приказ от 30.08.1991 № 245 «О нормативах потребления этилового спирта для учреждений здравоохранения, образования и социального обеспечения».
- Приказ от 07.05.1998 № 151 «О временных отраслевых стандартах объёма медицинской помощи детям».

Методические рекомендации

- Методические рекомендации от 22.04.1982 № 08-14/3 «Контроль за развитием и состоянием здоровья детей раннего и дошкольного возраста».
- Методические рекомендации от 13.03.1987 № 11-4/6-33 «Контроль за организацией питания детей в детских дошкольных учреждениях»
- Методические указания от 06.12.1986 № 11-37/6-29 «Учёт заболеваемости и анализ состояния здоровья детей, воспитывающихся в дошкольных учреждениях».
- Методические рекомендации от 20.06.1986 № 11-22/6-29 «Организация летней оздоровительной работы с детьми в дошкольных учреждениях».
- Методические рекомендации от 29.10.1984 № 11-14/26-6 «Проведение физкультурных занятий на открытом воздухе с детьми 5-7 лет в дошкольных учреждениях».
- Методические рекомендации от 23.12.1982 08-14/12 «Методико-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».
- Методические рекомендации от 05.06.1985 № 11-14/24-6 «Питание детей в детских дошкольных учреждениях северных районов страны».

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

Должность	Обязанности
Заведующий	<p>Обеспечивает выполнение правил по охране труда, обеспечению безопасности жизнедеятельности детей и сотрудников; требований к общему санитарно-гигиеническому состоянию ДООУ; требований организации питания и медицинского обслуживания детей. Обеспечение безопасной эксплуатации и своевременное освидетельствование ДООУ.</p> <p>Организует профессиональную подготовку и аттестацию должностных лиц и работников.</p>
Заместитель по АХЧ	<p>Руководит работами по хозяйственному обслуживанию ДООУ; обеспечивает соблюдение чистоты на прилегающей территории; следит за состоянием помещений и принимает меры к своевременному текущему и капитальному ремонту; осуществляет контроль за исправностью освещения, отопления, вентиляции; обеспечивает выполнение санитарно-гигиенических правил и других условий безопасной жизнедеятельности детей. Ведет журнал аварийных ситуаций. Информировывает заинтересованные ведомства об аварийных ситуациях в учреждении.</p>
Воспитатель	<p>Осуществляет присмотр за детьми в строгом соответствии с требованиями Инструкции по охране жизни и здоровья детей в ДООУ; обеспечивает выполнение санитарно-гигиенических норм во время пребывания детей в ДООУ и на прилегающих площадках.</p>
Инспектор ОТ	<p>Осуществляет контроль санитарно-гигиенических условий в учреждении, контроль фактического питания и анализа качества питания. Организует лабораторные исследования. Организует медицинский осмотр работников. Контролирует наличие сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек. Ведет учет и отчетность с осуществлением производственного контроля:</p> <ul style="list-style-type: none"> - журнал бракеража скоропортящихся продуктов; - журнал бракеража готовой продукции; - журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания; <ul style="list-style-type: none"> - журнал учета параметров микроклимата в учреждении; - личные медицинские книжки сотрудников учреждения; - накопительная ведомость. <p>-ведомость контроля питания -перспективное меню</p> <ul style="list-style-type: none"> - журнал аварийных ситуаций при проведении профилактических прививок -журнал санитарного контроля. <p>Визуальный контроль выполнения санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением требований Сан ПиН, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений.</p> <p>Контролирует санитарное состояние помещений и участка ДООУ; контролирует соблюдение санитарно-</p>

	<p>эпидемиологического режима, организует мероприятия по закаливанию детей; осуществляет контроль за соблюдением режима дня. Составляет и раскладывает ежедневное меню, контролирует качество доставляемых продуктов, соблюдение правил их хранения и реализации; следит за качеством приготавливаемой пищи, соблюдение норм продуктов. Ежедневно производит пробу готовых блюд. Осуществляет ежедневный обход групп, проверяет организацию питания в группах.</p>
Медсестра бассейна	<p>Контролирует санитарное состояние всех помещений бассейна, оборудования и купальных принадлежностей, температурный режим и состояние воды; санитарную обработку чаши бассейна, душевых и стен помещения моющими хлорсодержащими растворами; выполнение графиков проветривания и светового режима; выполнение требований к маркировке мебели во всех помещениях для образовательной деятельности. Осуществляет осмотр детей перед каждым занятием и освобождает от занятий плаванием Ведение необходимой документации.</p>
Шеф-повар	<p>Ведет учет и отчетность с осуществлением производственного контроля: - журнал здоровья; - журнал учета температуры холодильного оборудования; - Журнал бракеража готовой продукции</p>
Повар	<p>- регистрирует данные о своём здоровье в журнале - обеспечивает качество готовой продукции - обеспечивает санитарное состояние пищеблока в соответствии требований Сан ПиН.</p>
Кладовщик	<p>Осуществляет контроль за качеством пищевых продуктов при поступлении в ДОУ Журнал – Бракераж сырой продукции, кисло-молочной продукции, мясной продукции, Контроль сопроводительной документации качества продуктов питания поступающих в ДОУ. Осуществляет контроль за датой изготовления, условиями хранения и сроками годности, журнал учета температуры холодильного оборудования.</p>

Организация и проведение производственного контроля

Соблюдение санитарных требований к участку детского учреждения (территории, физкультурно-спортивной, и хозяйственной зонам)

Выполнение требований к оборудованию и мебели в помещениях ДООУ (в групповых ячейках , физкультурном и музыкальном зале, кабинете психолога, кабинете логопеда, раздевалках, медицинском кабинете, прачечной, бассейне)

Воздушно -теплого режима ДООУ (в групповых ячейках , физкультурном и музыкальном зале, кабинете психолога, кабинете логопеда, раздевалках, бассейне)

Водоснабжения и канализации (в умывальных и туалетных комнатах, кабинетах, групповых)

Уровня естественного и искусственного освещения (в групповых ячейках , кабинетах, физкультурном зале , музыкальном зале, кабинете изобразительности, кабинете художественного труда, кабинете психолога, кабинете логопеда)

Режима дня и образовательной деятельности (учебного плана, программы, расписания занятий)

Организация медицинского обслуживания в т.ч. наличия списка лиц, подлежащих профессиональной гигиенической подготовке, а также предварительным и периодическим медицинским осмотрам, проведения обязательных медосмотров диспансеризации сотрудников в соответствии с санитарными правилами профессиональной гигиенической подготовки аттестации долж-

ностных лиц и работников ДООУ; наличия правильно оформленных личных медицинских книжек сотрудников; соблюдения требований к приёму детей в ДООУ.

Санитарного состояния и содержания помещений (пищеблока, групповых ячеек, кабинетов, физкультурного и музыкального зала, бассейна)

Качества и безопасности продукции и поступающего продовольственного сырья (наличие сертификатов)

Качества (безопасности) пищевых продуктов и готовых блюд, в т. ч. условий их реализации, Состояния тары, сроков хранения и реализации, ассортимента. Объёмов и качества готовой продукции; суточной пробы, рациона питания детей, в т.ч. искусственной витаминизации продуктов;

Соблюдения технологического процесса, в т.ч. технологии производства продукции в соответствии с нормативно-технической и технологической документацией; подготовки кулинарной обработки продуктов; достаточности тепловой обработки блюд, чистой и грязной посуды, инвентаря , и т.п.

Хранения продуктов; помещений для хранения продуктов (сырья); холодильного оборудования , морозильных камер

Состояния производственной среды(производственных. складских, подсобных помещений и оборудования)

Состояния рабочих мест и условий труда персонала производственных цехов и моечных отделений пищеблока

Выполнения санитарно-противоэпидемических мероприятий , в т.ч. соблюдения правил личной гигиены, наличия спецодежды; соблюдения санитарно-противоэпидемического режима-сроков , полноты, качества и эффективности проведения дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных работ, организации инструктажа на рабочем месте при выявлении фактов нарушения санитарно-противоэпидемического режима.

Организации и проведения лабораторно-инструментальных исследований в помещениях ДООУ в т.ч. микроклимата и воздушной среды помещений, освещённости, питьевого и хозяйственно-бытового водоснабжения, инвентаря и оборудования, столовой посуды, рук и спецодежды персонала, искусственного освещения, песочниц, компьютеров;

Организации и проведения лабораторного контроля на пищеблоке, в т.ч. скоропортящихся продуктов питания, кулинарной продукции, салатов, киселей собственного приготовления; изделий из мясных, молочных и рыбных продуктов; рациона питания.

Наименование объекта	Исследование	Кол-во	Кол-во исследований	Период
Групповые Музыкальный зал Физкультурный зал Кабинет ИЗО Кабинет художественного труда Кабинет логопеда Кабинет психолога	Освещенность Микроклимат Смывы с контрольных поверхностей, посуды для бактериологического и паразитарного обследования Освещенность Микроклимат Санитарное состояние Тепловой режим	17	17 34	1 раз в год 1 раза в год 2 раза в год Ежедневно ежедневно
Пищеблок	Освещенность Микроклимат	1 1	1 1	1 раз в год 1 раз в год

	Смывы с контрольных поверхностей. Готовые блюда по микробиологическим показателям, по химическим показателям Питьевая вода Исследование уровня шума освещенности	1 1	1 1	1 раз в кв-л 2 раза в год 2раза в год 1 раз в год
Прачечная	Освещенность Микроклимат Содержание вредных веществ. Шум	1 1 3	1 1 6	1 раз в год 1 раз в год 1 раз в год
Бассейн	Освещенность Микроклимат Вода: Лабораторный контроль воды: • микробиологический • паразитологический (отбор воды проводится в 2-х точках: - поверхностный 0,5-1 см. - на глубине 25-30 см. от поверхности воды) бактериологический и паразитологический анализы смывов для определения эффективности текущей уборки • обследование на энтеробиоз.	1 1 2	1 2 3	1 раз в год 1 раз в год 1 раз в кв-л 1 раз в кв. 1 раз в кв-л 1 раз в кв-л
Дети и сотрудники				1 раз в год
дети, персонал (пом. воспитателей, воспитатели, специалисты, медсестра, техничка бассейна) .	Обследование на гельминты	250 60	250 60	1 раз в год
Санитарное состояние территории	Вывоз твердых бытовых отходов Замена песка в песочницах на игровых площадках			2 раза в неделю 1 раз в год, май
Санитарное состояние подвальных помещений	Дезинсекция, дератизация			1раз в кв. 1раз в кв.

--	--	--	--	--

2. Перечень должностей работников, подлежащих медицинскому осмотру и гигиенической аттестации

Профессия	Периодичность проведения м/о	
	Предварительная	Периодичность
Заведующая	При поступлении на работу	1 раз в год
Зам. заведующий по АХЧ	При поступлении на работу	1 раз в год
Зам. заведующий по воспитательно-образовательной и методической работе	При поступлении на работу	1 раз в год
Старшая медсестра	При поступлении на работу	1 раз в год
Медсестра	При поступлении на работу	1 раз в год
Воспитатель	При поступлении на работу	1 раз в год
Муз. руководитель	При поступлении на работу	1 раз в год
Руководитель физ. воспитания	При поступлении на работу	1 раз в год
Логопед	При поступлении на работу	1 раз в год
Психолог	При поступлении на работу	1 раз в год
Эколог	При поступлении на работу	1 раз в год
Помощник воспитателя	При поступлении на работу	1 раз в год
Повар	При поступлении на работу	1 раз в год

Рабочий по обслуживанию здания	При поступлении на работу	1 раз в год
Кух. работник	При поступлении на работу	1 раз в год
Хореограф	При поступлении на работу	1 раз в год
Подсобный рабочий	При поступлении на работу	1 раз в год
Кастелянша	При поступлении на работу	1 раз в год
Машинист по стирке белья	При поступлении на работу	1 раз в год
Инспектор	При поступлении на работу	1 раз в год
Дворник	При поступлении на работу	1 раз в год
Сторож	При поступлении на работу	1 раз в год
Кладовщик	При поступлении на работу	1 раз в год
Уборщик служебных помещений	При поступлении на работу	1 раз в год
Уборщик бассейна	При поступлении на работу	1 раз в год

1. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды
 Проведение ежегодного производственного контроля микроклимата, освещенности во всех помещениях ДОУ, содержание вредных веществ в помещении прачечной.
 Прохождение обязательного медицинского осмотра.
 Проведение гигиенического обучения и аттестации должностных лиц и работников, деятельность которых связана с условиями обучения и питания детей.
2. Перечень форм учета и ответственности.
 Протоколы исследования микроклимата, освещенности, содержание вредных веществ, готовой продукции, смывов.
3. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических норм.
4. Немедленное сообщение в ТО Роспотребнадзора о аварийных ситуациях неисправности канализационной системы, холодильного оборудования и случаях инфекционных заболеваний среди детей и персонала ДОУ.

Производственный контроль

№	Объект контроля	Кратность контроля и сроки исполнения	Ответственные лица
1	2	3	4
Санитарные требования к участку образовательного учреждения			
1	Санитарное состояние участка, пешеходных дорожек, подъездных путей, освещения территории, озеленение	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за санитарным состоянием территории. • Дезинсекция, дератизация помещений • Освещение территории, техническое обслуживание 2 раза в месяц • Анкарицидная обработка территории 1 раз в год (май – июнь) 	Зам. Зав. по АХЧ
2	Санитарное состояние групповых участков, малых игровых форм, спортивной площадки с соот-	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за санитарным состоянием групповых участков. • Ремонт и замены малых форм, 	Зам. зав. по АХЧ

	ветствующим спортивным оборудованием	<p>спортивного оборудования и сооружений (по мере их выхода из строя).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Приобретение и установка новых малых форм, спортивного оборудования и сооружений (по мере необходимости) 	
3	Санитарное состояние хозяйственной зоны: очистка контейнеров, площадки, вывоз мусора	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за санитарным состоянием хозяйственной площадки. • Вывоз твердых бытовых отходов 1 раз в неделю 	Зам. зав. по АХЧ
4	Замена песка в песочницах, на игровых площадках	<ul style="list-style-type: none"> • Частичная смена песка 1 раз в год (май), перед началом ЛОП. • Полная смена песка в песочницах, на игровых площадках (при наличии эпидемиологических показаний) 	Зам. зав. по АХЧ
Санитарные требования к санитарно-техническому состоянию здания			
1	Состояние подвальных и цокольных помещений детского сада	<ul style="list-style-type: none"> • Ежемесячный контроль: <ul style="list-style-type: none"> - дератизации и дезинфекции подвальных помещений; - функционирование системы теплоснабжения; - функционирование систем водоснабжения, канализации. 	Зам. зав. по АХЧ
2	Состояние кровли, фасада здания, отмостков, цоколя	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль. При необходимости – заявка на ремонтные работы в течение 7 дней. 	Зам. зав. по АХЧ
3	Соблюдение воздушно-теплового режима в учреждении	<ul style="list-style-type: none"> • Мониторинг температур в групповых помещениях • Ежемесячный контроль функционирования системы теплоснабжения; при неисправности – устранение в течение суток. • Промывка отопительной системы (июнь-июль). • Проведение ревизии системы теплоснабжения перед началом учебного года (август) с составлением акта • Планирование капитального ремонта по мере необходимости 	Зам. зав. по АХЧ
4	Соблюдение воздушного режима в учреждении. Система вентиляции	<ul style="list-style-type: none"> • Ежемесячный контроль функционирования системы вентиляции: приточно-вытяжная вентиляция пищеблока, прачечной, вытяжные вентиляционные шахты; при неисправности – устранение в течение суток. • Очистка вытяжных вентиляционных шахт проводится не реже 1 раз в год или по мере их загрязнения. 	Зам. зав. по АХЧ

		<ul style="list-style-type: none"> • Проведение ревизии системы вентиляции перед началом учебного года (август) с составлением акта 	
5	Микроклимат, температура и относительная влажность воздуха в помещениях	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль: <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение графика проветривания помещений; - температурного режима в помещениях согласно Сан ПиН. • Исследование микроклимата групповых и других помещений 1 раз в год 	Инспектор по ОТ, зам. зав. по АХЧ
6	Питьевая вода	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за качеством воды для питьевого режима (баки, графины, чашки для питьевого режима). • Журнал регистрации получения питьевой воды. • Исследование питьевой воды из источника централизованного водоснабжения по микробиологическим и санитарно-химическим показателям (3 раза в год; внепланово – после ремонта систем водоснабжения) 	зам. зав. по АХЧ
7	Естественное и искусственное освещение	<ul style="list-style-type: none"> • Чистка оконных стекол (по мере загрязнения), осветительной арматуры, светильников (по мере загрязнения). • Замеры уровня искусственной и естественной освещенности в групповых, кабинетах, где происходит образовательная деятельность и других помещениях (1 раз в год.) 	зам. зав. по АХЧ
Состояние оборудования помещений для работы с детьми			
8	Выполнение требований к оборудованию и мебели в помещениях ДОУ (в групповых ячейках , физкультурном и музыкальном зале, кабинете психолога, кабинете логопеда, раздевалках, медицинском кабинете, прачечной, бассейне)	<ul style="list-style-type: none"> • Контроль 2 раза в год после проведения антропометрических обследований детей: <ul style="list-style-type: none"> - размеры детской мебели (столы, стулья) приводить в соответствие росто-возрастных данных детей, производить соответствующую маркировку. Во всех помещениях, где проводится образовательная деятельность и осуществляется прием пищи, оформление схем рассаживания детей, согласно антропометрическим данным; - расстановка мебели в соответствии требований Сан ПиН; - Кровати закреплять индивидуально за каждым воспитанником, расстояние выдерживать в соответствии Сан ПиН. 	

9	Технические средства обучения.	<ul style="list-style-type: none"> • Ежемесячный контроль за исправностью ТСО, компьютерной техники. • Ежедневный контроль за соблюдением СанПиН при работе с ТСО, компьютерной техникой (рассаживание детей, время работы и пр.) • Ежегодное (1 раз в год) проведение лабораторных замеров электромагнитных излучений компьютеров, используемых в работе с детьми. 	Заместитель по УВМР
10	Оборудование помещений солнцезащитными устройствами	<ul style="list-style-type: none"> • Ежемесячный контроль за состоянием теневых штор. 	Зам. зав. по АХЧ
11	Санитарное состояние игрушек, их обработка	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за состоянием игрушек, игрового оборудования. • Ежедневное мытье игрушек в дошкольных группах, 2 раза в день в группах раннего возраста • Мытье новых игрушек после получения согласно требованиям СанПиН • Исключить из детского пользования игрушки, не имеющие сертификата соответствия и с различными повреждениями. 	Зам. зав. по УВМР воспитатели
12	Санитарное состояние ковровых изделий	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием ковровых изделий. • Обработка ковров не реже 1 раз в год (сухая чистка, стирка с использованием специальных моющих средств) в теплое время года 	Старшая медсестра, зам. зав. по АХЧ
13	Постельное белье, салфетки, полотенца	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за состоянием постельного белья, салфеток, полотенец; по мере загрязнения замена, замена согласно графика. 	Инспектор по ОТ
14	Состояние оборудования спортивных и музыкальных залов	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за состоянием оборудования музыкальных и физкультурного залов; при неисправности оборудования – немедленное удаление из пользования, мытье по мере использования. • Испытание физкультурного оборудования с составлением акта (1 раз в год перед началом учебного года) 	Заместитель по УВМР .
15	Санитарное состояние в помещениях бассейна	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за состоянием чаши бассейна, помеще- 	Медсестра бассейна

		<p>ний, оборудования для занятий</p> <ul style="list-style-type: none"> • Температурный режим • Качество воды 1 раз в три месяца 	
Состояние помещений и оборудования пищеблока			
15	Условия труда работников и состояние производственной среды пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за соблюдением требований охраны труда Сан. ПиН. на пищеблоке. • Техническое обслуживание, контроль за функционированием: <ul style="list-style-type: none"> - системы вентиляции; - системы водоснабжения, - канализации, - сантехприборов. • Техническое обслуживание электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп. • В случае неисправности систем тепло-водоснабжения, канализации – устранение в течение суток, регистрация в журнале • Исследование уровня шума, освещенности, влажности на пищеблоке (1 раз в год) 	<p>Зам. заведующего по АХЧ</p> <p>Зам. зав. по АХЧ</p>
16	Санитарное состояние пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием пищеблока и соответствия требованиям Сан ПиН • Исследования на наличие кишечной палочки, других инфекционных возбудителей (смывы) по эпидемиологическим показаниям 2 раза в год 	<p>Старшая медсестра</p> <p>Старшие медсестра Зам. зав. по АХЧ</p>
17	Состояние технологического и холодильного оборудования на пищеблоке, техническая исправность оборудования	<ul style="list-style-type: none"> • Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования на пищеблоке При неисправности технологического оборудования – устранение в течение суток 	Зам. зав. по АХЧ
18	Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки разделочного и уборочного инвентаря. • Обновление маркировки (не реже 1 раза в месяц); при повреждении маркировки - немедленное обновление. 	Ст. медсестра Зам. зав. по АХЧ
19	Состояние посуды и оборудования	<ul style="list-style-type: none"> • Визуальный осмотр посуды и столового инвентаря на соответствие её требований Сан ПиН • Контроль за соблюдением тре- 	Шеф-повар Зам. зав. по АХЧ

		<p>бований к мытью посуды, наличие инструкций, моющих, чистящих средств.</p>	
Состояние помещений и оборудования прачечной			
	<p>Условия труда работников и состояние производственной среды прачечной</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за соблюдением требований охраны труда в прачечной и гладильной. • Ежемесячный контроль за функционированием: <ul style="list-style-type: none"> - систем вентиляции; - приточно-вытяжной вентиляции прачечной. 2 раза в месяц техническое обслуживание; - системы водоснабжения, канализации, сантехприборов. 2 раза в месяц тех. обслуживание. 2 раза в месяц тех. обслуживание электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп. • При неисправности систем теплоснабжения, канализации – устранение в течение суток. • Исследование уровня шума, освещенности, влажности в прачечной (1 раз в год) 	<p>Зам. зав. по АХЧ</p>
20	<p>Состояние технологического оборудования прачечной, техническая исправность оборудования</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования прачечной 2 раза в месяц. При неисправности технологического оборудования – устранение в течение суток 	<p>Зам. зав. по АХЧ</p>
21	<p>Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки разделочного и уборочного инвентаря. • Обновление маркировки не реже 1 раза в месяц; при повреждении маркировки – немедленное обновление 	<p>Зам. зав. по АХЧ</p>
Состояние оборудования медицинского кабинета			
22	<p>Оборудование процедурного кабинета</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием процедурного кабинета; ежедневная уборка, кварцевание. • Исследование материала на стерильность (инструментарий, ватно-марлевый, изделия из резины) (1 раз в месяц). • Контроль эффективности работы паровых и воздушных стерилизаторов с использованием тестов (2 раза в месяц) • Лабораторный контроль качества дезинфицирующих средств 	<p>Старшая медсестра</p>

		и растворов, в том числе хлоро-содержащих: технические средства (1 раз в квартал), рабочие растворы в ассортименте (1 раз в месяц)	
23	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильника для медикаментов 	Старшая медсестра
24	Медикаментозные средства	<ul style="list-style-type: none"> Ежемесячный контроль за сроком годности медикаментозных препаратов, шприцев. Проверка и пополнение медицинских аптечек (1 раз в месяц) 	Старшая медсестра
Санитарные требования к организации режима дня и учебных занятий			
25	Организация мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей	<ul style="list-style-type: none"> Утверждение плана мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей согласно требованиям СанПиНа (2 раза в год – перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода). Ежедневный медико-педагогический контроль за организацией и проведением мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей 	Зам. зав. по УВМР, медсестра бассейна.
Санитарные требования к медицинскому обслуживанию дошкольного образовательного учреждения			
26	Наличие графиков работы медицинских кабинетов	<ul style="list-style-type: none"> Графики работы медицинского персонала и медицинского кабинета утверждаются в начале учебного года 	Заведующий
Производственное сырьё и пищевые продукты .			
1	Сырые продукты	Входной контроль с внесением в журнал бракераж сырых продуктов	Заместитель заведующего по АХЧ
2	Готовые блюда	Качество термообработки кулинарных изделий. Готовые блюда на калорийность и полноту вложения (2раза в год)	Заместитель заведующего по АХЧ
Санитарно-эпидемиологический режим в пищеблоке			
1	Исследование на наличие кишечной палочки (БГКП_15)	Смывы с предметов окружающей среды , оборудования , спецодежды (2раза в год)	Заместитель заведующего по АХЧ
2.	Исследования на стафилококк	Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (2 раза в год)	Заместитель заведующего по АХЧ
3	Исследования на патогенную флору.	Смывы с предметов окружающей среды ,оборудования, спецодежды.(2 раза в год)	Заместитель заведующего по АХЧ
Санитарное состояние и содержание образовательного учреждения			
1	Наличие графиков проведения генеральных уборок	Постоянный контроль. Графики проведения генеральных уборок утверждаются в начале учебного года	Инспектор ОТ
2	Режим ежедневных уборок	Постоянный контроль	Инспектор ОТ, Рабо-

	рок помещений детского сада	Графики проведения уборок утверждаются в начале учебного года	чая комиссия
3	Обеспечение моющими, дезинфицирующими средствами : «Пюржавель», «Клорсепт», «Жавельон»идр. , уборочным инвентарем, ветошью.	Ежедневный контроль за наличием и использованием моющих и дезинфицирующих средств	Заместитель заведующего по АХЧ
4.	Медицинский осмотр сотрудников	Постоянный контроль К работе в ДОУ допускаются лица , прошедшие медицинский осмотр, который заноситься в медицинскую книжку Медицинские книжки сотрудников хранятся в медицинском кабинете .	Инспектор по ОТ

Мероприятия, необходимые для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов.

	Договор	№, дата заключения	Организация	Периодичность	Ответственный
1	2	3	4	5	6
1	На вывоз и утилизацию твердых бытовых отходов	№ 05 от 10.01 12.	«Вариант плюс»	2 раза в неделю	Заместитель заведующего по АХЧ
2	На оказание услуг по абонентному обслуживанию по дератизации	№ 7/3-28 от 10 01 12	Центр гигиены и эпидемиологии Иркутской области филиал ФО ГУЗ г. Бодайбо	1 раз в квартал	Заместитель заведующего по АХЧ
3.	На техническое обслуживание текущий и планово-предупредительный	№ 39 от 02 о4 12	ИП Нуриманшин	1 раз в год	Заместитель заведующего по АХЧ

	ремонт санитарно-технических приборов, инженерных коммуникаций . гидropневматическая промывка системы отопления				
4.	На техническое обслуживание и текущий ремонт внутренних электросетей и наружного освещения	№ 10 от 10.01.12.	Служба РЭС	По мере необходимости	Заместитель заведующего по АХЧ
5.	Обслуживание по заявкам	№ 39 от 02.04.12.	ИП Нуриманшин		Заместитель заведующего по АХЧ
6.	На поставку лекарственных средств и изделий медицинского назначения	№23 от 28.03.12.	ООО Яшма	2раза в год	Заместитель заведующего по АХЧ
7.	На проведение лабораторных исследований	№ 76 от 10.10.11.	Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области филиал ФО ГУЗ г. Бодайбо	1 раз в квартал	Заместитель заведующего по АХЧ
8	Вода из разводящей сети коммунального водопровода Вода бассейна	№ 5-24 от 11.03.12.	Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области филиал ФО ГУЗ г. Бодайбо	1 раз в квартал 1 раз в месяц	Заместитель заведующего по АХЧ
9	Контроль стерильности изделий мед. Назначения	№ 24 от 14.03.11.	ЦРБ	1раз в месяц	Ст. медсестра
10	Исследование песка на степень биологического загрязнения	№ 76 от 10.10.11.	Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области ФО ГУЗ г. Бодайбо	2 раза в год	Заместитель заведующего по АХЧ
11	Замена песка в песочницах		РЭС	1 раз в год (или по результатам исследований)	Заместитель заведующего по АХЧ
12	Проведение дератизации и дезинсекции	№713 – 28 от 10.01.12.	Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области	1 раз в кв.	Заместитель завед. по АХЧ
13	Состояние систем водоснабжения, канализации, работа сантехнических приборов.	№39 от 02.07.12.	ИП Нуриманшин	постоянно	Заместитель зав. по АХЧ
14	Исследования по санитарно-химическим и БГКП бактериологические исследования	№76 от 10.10.11.	Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области	1 раз в квартал	Заместитель зав. по АХЧ

	ния микробиологическим показателям.		ФО ГУЗ г. Бодайбо		
15	Прохождение обучения по санитарно-эпидемиологическому режиму со сдачей зачета сотрудниками ДОУ		Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области ФО ГУЗ г. Бодайбо	Помощники, работники пищеблока - 1 раз в год Воспитатели и администрация - 1 раз в два года	Заведующий, Ст. медсестра
16	Замеры освещенности	№ 76 от 10.10.11.	Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области ФО ГУЗ г. Бодайбо	1 раз в год	Заместитель зав. по АХЧ
17	Замеры параметров микроклимата	№ 76 от 10.10.11.	Центр гигиены и эпидемиологии по Иркутской области ФО ГУЗ г. Бодайбо	1 раз в год	Заместитель зав. по АХЧ
18	Медицинский осмотр			2 раза в год	Ст. медсестра
19	Соответствие маркировки мебели			2 раза в год	Медсестра бассейна

Ответственные за проведение мероприятий производственного контроля (подписи):

Заведующий

Кочетова Т.В.

Заместитель заведующего по АХЧ

Кику Е.В.

Заместитель заведующего по ВМП

Колобаева Е.А.

Медсестра бассейна

Якимова В.И.