

Утверждаю  
Директор МОАУ ООШ № 5  
г. Баймак  
Ф.Ф. Елкибаев  
Приказ № 229 от 31.08.2023 г.



## Программа

производственного контроля за соблюдением санитарных  
норм и проведением санитарно-противоэпидемических  
мероприятий в ГДО

Утверждаю  
Директор МОАУ ООШ № 5  
г. Баймак  
\_\_\_\_\_  
Ф.Ф. Елкибаев  
Приказ № 229 от 31.08.2023 г.

## Программа

производственного контроля за соблюдением санитарных  
норм и проведением санитарно- противоэпидемических  
мероприятий в ГДО

## **Пояснительная записка**

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее по тексту — Программа) дошкольного образовательного учреждения (далее Учреждение)) разработана на основании Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ, санитарно-эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20, СП 1.1.1058 – 01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно–противоэпидемических (профилактических) мероприятий» с «Изменениями и дополнениями № 1 (СП 1.1.2193 – 07)

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

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

- Федеральный закон РФ от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Положение о федеральной службе по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, утверждённое Постановлением правительства РФ от 30.06.2004 № 322;
- Федеральный закон РФ от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации»;
- Постановление Правительства РФ от 15.07.99 № 825 «Об утверждении перечня работ, выполнение которых связано с высоким риском заболевания инфекционными болезнями и требует обязательного проведения профилактических прививок»;
- Постановление Правительства РФ от 25.12.2001 № 892 «О реализации Федерального закона «О предупреждении распространения туберкулёза в РФ»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 21.12.2007 № 93 «Об усилении мероприятий по борьбе с туберкулёзом в РФ»;

- Постановление Правительства РФ от 22.01.2007 № 30 «Об утверждении положения о лицензировании медицинской деятельности»;

### **Санитарные правила и нормы**

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- СанПиН СП 2.4.3648-20
- СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность»;
- СанПиН 2.1.7.2790-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами»;
- СП 1.1.1058 – 01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно–противоэпидемических (профилактических) мероприятий» с «Изменениями и дополнениями № 1 (СП 1.1.2193 – 07);
- СП 3.1.2825-10 «Профилактика вирусного гепатита А»;
- СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза»;
- СП 3.5.3.1129 – 02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»;
- СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих»;
- СП 3.1.2. 1319 -03 «Профилактика гриппа»;
- СП 3.1.2.1108 - 02 «Профилактика дифтерии»;
- СП 3.1.1.1295 - 03 «Профилактика туберкулеза»;
- СП 3.1.958- 99 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами»;
- СП 3.1.1.2341-08 «Профилактика вирусного гепатита В»;
- СП 3.3.2367-08 «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней»;
- СП 3.3.2342-08 «Обеспечение безопасности иммунизации»;
- СП 3.1.2. 1320 -03 «Профилактика коклюшной инфекции»;
- СП 3.1.2950-11 «Профилактика энтеровирусной (неполио) инфекции»;
- СП 3.1.2951-11 «Профилактика полиомиелита»;
- СП 3.1./3.2.1379-03 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;
- СП 3.1.295-11 «Профилактика кори, краснухи, эпидемического паротита»;
- СП 3.1.2.2512-09 «Профилактика менингококковой инфекции»;
- СП 3.3.2.1120-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям транспортировки, хранению и отпуску гражданам медицинских иммунобиологических препаратов, используемых для иммунопрофилактики

аптечными учреждениями и учреждениями здравоохранения»;

- СП 3.3.2.1248-03 «Условия транспортирования и хранения медицинских иммунологических препаратов»;

- СП 3.3.2.2330-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям транспортировки, хранения и отпуска гражданам медицинских иммунобиологических препаратов, используемых для иммунопрофилактики аптечными учреждениями и учреждениями здравоохранения», изменения и дополнения к СП 3.3.2.1120-02;

- СП 3.3.2.2329-08 «Условия транспортирования и хранения медицинских иммунологических препаратов»;

- СанПиН 3.2.1333-03 «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ»;

- СП 3.2.1317-03 «Профилактика энтеробиоза»;

- СП 3.1.1.1117-02 «Профилактика кишечных инфекций»;

- СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза»;

- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».

- СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

- Р 3.5.2.2487-09 «Руководство по медицинской дезинсекции»;

- Приказ Минздрава СССР от 04.10.1980 № 1030 «Об утверждении форм первичной медицинской документации учреждений здравоохранения» (с изменениями и дополнениями);

- Приказ МЗ и СР РФ от 31.01.2011 № 51н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»;

- Приказ МЗ РФ от 21.03.2003 № 109 «О совершенствовании противотуберкулёзных мероприятий в РФ»;

- Приказ МЗ РФ от 26.11.1998 № 342 «Об усилении мероприятий по профилактике эпидемического сыпного тифа и борьбе с педикулезом»;

- Приказ МЗ РФ от 12.04. 2011 N 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников занятых на тяжёлых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»;

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

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

- ФЗ от 02.01.2000г. № 29 – ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
- «Ветеринарные правила организации работы по оформлению ветеринарных и сопроводительных документов»

### **Методические рекомендации**

- МУ-287-113 «Методические указания по дезинфекции, предстерилизационной очистке и стерилизации изделий медицинского назначения» от 30.12.98;
- МУ 3.2.1756-03 "Эпидемиологический надзор за паразитарными болезнями";
- МУ 3.2.1043-01 «Профилактика токсокароза»;
- МУ 3.2.1882 -04 «Профилактика лямблиоза»;
- МУК 4.2.2661-10 «Методы санитарно-паразитологических исследований»;
- Руководство «Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха в помещениях» Р 3.5.1904-04;
- ОСТ 42-21-2-85 «Стерилизация и дезинфекция изделий медицинского назначения. Методы, средства и режимы»;
  - МУ 3.1.1.2957-11 «Эпидемиологический надзор, лабораторная диагностика и профилактика ротавирусной инфекции».
- Методические рекомендации от 22.04.1982 № 08-14/3 «Контроль за развитием и состоянием здоровья детей раннего и дошкольного возраста».
- Методические рекомендации от 13.03.1987 № 11-4/6-33 «Контроль за организацией питания детей в детских дошкольных учреждениях».
- Методические рекомендации от 20.06.1986 № 11-22/6-29 «Организация летней оздоровительной работы с детьми в дошкольных учреждениях».
- Методические рекомендации от 29.10.1984 № 11 -14/26-6 «Проведение физических занятий на открытом воздухе с детьми 5—7 лет в дошкольных учреждениях».
- Методические рекомендации от 23.12.1982 № 08-14/12 «Медико-педагогический контроль за физическим состоянием детей дошкольного возраста».
- Методические рекомендации от 12.06.1980 № 08-14/4-14 «Профилактика острых респираторных вирусных инфекций в детских дошкольных учреждениях».
- МУ 3.5.3.2949-11 «Борьба с грызунами в населенных пунктах, на железнодорожном, водном, воздушном транспорте»;
- МУ 3.1.1.2363-08 «Эпидемиологический надзор и профилактика энтеровирусный (неполио) инфекций»;

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

| <b>ФИО</b>                             | <b>должность</b>      | <b>Работы по осуществлению производственного контроля</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------------------|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Давлеткильдина Айгуль Рамилевна</b> | калькулятор           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Контроль: <ul style="list-style-type: none"> <li>- за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек.</li> <li>- за ведением гигиенического журнала (журнал здоровья) осмотра сотрудников;</li> <li>- наличием личных медицинских книжек сотрудников учреждения;</li> <li>- своевременное прохождение медицинского осмотра сотрудниками ДОУ;</li> <li>-своевременное прохождение гигиенической подготовки сотрудников.</li> </ul> </li> <li>• Визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением требований СанПиН, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений.</li> <li>• Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля: <ul style="list-style-type: none"> <li>- цикличное меню (10-ти дневное);</li> <li>- журнал бракеража готовой продукции;</li> <li>- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд</li> </ul> </li> </ul> |
| <b>Давлетшин Ильнур Рамилевич</b>      | Заведующий хозяйством | <ul style="list-style-type: none"> <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> <li>• Ведение журнала санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока</li> <li>• Ведение журнала аварийных ситуаций (информация заинтересованных ведомств об аварийных ситуациях в учреждении)</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                        | Кладовщик             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Контроль за наличием сертификатов на продукты питания, санитарно-эпидемиологических заключений</li> <li>• Ведение журнала бракеража скоропортящихся продуктов;</li> <li>• Ведение журнала учета температуры холодильного оборудования</li> <li>• Организация лабораторных исследований.</li> <li>• Журнал температуры и влажности складских помещений</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

|                                          |                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|------------------------------------------|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Янтурина<br/>Динара<br/>Маратовна</b> | Старший<br>воспитатель | Ведёт контроль за:<br>- режимом дня и НОД<br>- санитарное состояние<br>- уголками и зонами природы<br>- состоянием игрушек, оборудования и методических пособий в группах<br>- состоянием оборудования актового (спортивного) зала<br>- требованием к организации физического воспитания<br>- организации мероприятий по закаливанию и оздоровлению<br>- Организация медицинских осмотров работников<br>- Организация профессиональной подготовки и аттестации должностных лиц и работников |
|------------------------------------------|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

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

(В соответствии со статьями 213, 219 ТК РФ и Федеральным законом от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней», Приказа Минздравсоцразвития России № 302н от 12.04.2011 г)

| №<br>п/п | Должность                            | Количество<br>работников | Медицинский<br>осмотр | Гигиеническое<br>обучение |
|----------|--------------------------------------|--------------------------|-----------------------|---------------------------|
| 1        | Старший воспитатель,                 | 1                        | 1 раза в год          | 1 раз в 2 года            |
| 3        | Воспитатель,<br>Учитель- логопед     | 9<br>1                   | 1 раза в год          | 1 раз в 2 года            |
| 4        | Инструктор по физической<br>культуре | 1                        | 1 раз в год           | 1 раз в 2 года            |
| 5        | Музыкальный руководитель,            | 1                        | 1раза в год           | 1 раз в 2 года            |
| 6        | Младшие воспитатели                  | 7                        | 1 раза в год          | 1 раз в 2 года            |

## Перечень мероприятий по производственному контролю

| №                                                                  | Объект контроля                                                                                                           | Кратность контроля и<br>сроки исполнения                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Ответственные лица             |
|--------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| <b>Санитарные требования к участку образовательного учреждения</b> |                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                |
| <b>1</b>                                                           | Санитарное состояние участка, пешеходных дорожек, подъездных путей, освещения территории, озеленение                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль за санитарным состоянием территории.</li> <li>• Дезинсекция, дератизация помещений по графику.</li> </ul>                                                                                                                                                                              | Медсестра, старший воспитатель |
| <b>2</b>                                                           | Санитарное состояние групповых участков, малых игровых форм, спортивной площадки 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> | Старший воспитатель            |
| <b>3</b>                                                           | Санитарное состояние хозяйственной зоны: очистка контейнера, площадки, вывоз мусора                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль за санитарным состоянием хозяйственной площадки.</li> <li>• Вывоз твердых бытовых отходов - по графику.</li> </ul>                                                                                                                                                                     | Заведующий хозяйством          |

| Санитарные требования к санитарно-техническому состоянию здания |                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                       |
|-----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| 1                                                               | Состояние подвального помещения детского сада                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>Ежемесячный контроль:               <ul style="list-style-type: none"> <li>-функционирования системы теплоснабжения;</li> <li>- функционирование систем водоснабжения, канализации;</li> </ul> </li> </ul>                                                                                                                                                                     | Заведующий хозяйством |
| 2                                                               | Состояние кровли, фасада здания, цоколя                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Ежедневный контроль. При необходимости - заявка на ремонтные работы в течение 7 дней</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                | Старший воспитатель   |
| 3                                                               | Внутренняя отделка помещений                                            | В период проведения капитального и текущего ремонта в качестве внутренней отделки применяются только материалы, имеющие гигиенический сертификат для использования в детских учреждениях                                                                                                                                                                                                                              | Старший воспитатель   |
| 4                                                               | Соблюдение теплового режима в учреждении                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>Ежемесячный контроль функционирования системы теплоснабжения при неисправности - устранение в течение суток.</li> <li>Промывка отопительной системы (июнь—июль).</li> <li>Проведение ревизии системы теплоснабжения перед началом учебного года (август) с составлением акта</li> </ul>                                                                                        | Старший воспитатель   |
| 5                                                               | 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 1 раз в год.</li> <li>Проведение ревизии системы вентиляции перед началом учебного года (август) с составлением акта</li> </ul>                                    | Старший воспитатель   |
| 7                                                               | Микроклимат, температура и относительная влажность воздуха в помещениях | <ul style="list-style-type: none"> <li>Ежедневный контроль:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение графика проветривания помещений;</li> <li>— температурного режима в помещениях согласно СанПиН</li> </ul> </li> </ul>                                                                                                                                                                   | Старший воспитатель   |
| 8                                                               | Состояние                                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>Ежедневный контроль функционирования системы водоснабжения, канализации, сантехприборов;</li> <li>Промывка системы водоснабжения (после возникновения аварийной ситуации с отключением системы, после капитального ремонта с заменой труб).</li> <li>Проведение ревизии системы водоснабжения, канализации перед началом учебного года (август) с составлением акта</li> </ul> | Старший воспитатель   |

|                                                             |                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                       |
|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| 9                                                           | Питьевая вода                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>Ежедневный визуальный контроль за качеством воды для питьевого режима, за стаканами для питьевого режима</li> <li>Ежегодное исследование питьевой воды и источника централизованного водоснабжения и по микробиологическим и санитарно-химическим показателям (внепланово — после ремонта систем водоснабжения)</li> </ul>                                                                                                                                          | Старший воспитатель   |
| 10                                                          | Естественное 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> | Заведующий 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 росту-возрастным особенностям детей, иметь соответствующую маркировку.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                     | Заведующий хозяйством |
| 2                                                           |                                            | <p>Во всех помещениях, где проводятся занятия с детьми и осуществляется прием пищи, должны присутствовать схемы рассаживания согласно антропометрии;</p> <p>- расстановка мебели должна соответствовать нормам СанПиН</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Заведующий хозяйством |
| 3                                                           | Уголки и зоны природы                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>Контроль 1 раз в год перед началом учебного года: — запрещается содержать ядовитые растения, а также растения, имеющие колючки и пр.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Старший воспитатель   |
| 4                                                           | Санитарное состояние игрушек, их обработка | <ul style="list-style-type: none"> <li>Ежедневный контроль за состоянием игрушек, игрового оборудования.</li> <li>Контроль за обработкой игрушек согласно требованиям СанПиН</li> <li>Исключить из детского пользования игрушки, не имеющие сертификата соответствия и с различными повреждениями</li> </ul>                                                                                                                                                                                               | Старший воспитатель   |
| 5                                                           | Санитарное состояние ковровых изделий      | <ul style="list-style-type: none"> <li>Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием ковровых изделий.</li> <li>Обработка ковров не реже 1 раз в год (сухая чистка, стирка с использованием специальных моющих средств) в теплое время года</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                           | Заведующий хозяйством |
| 6                                                           | Постельное белье, салфетки, полотенца      | <ul style="list-style-type: none"> <li>Ежедневный визуальный контроль за состоянием постельного белья, салфеток, полотенец; по мере загрязнения — подлежат немедленной замене.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Заведующий хозяйством |

|                                                     |                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                     |
|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
|                                                     |                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Замена постельного белья (1 раз в неделю)по графику.</li> <li>• Замена полотенец, салфеток (2 раза в неделю);</li> </ul>                                                                                                                                                               |                     |
| 7                                                   | Состояние<br>оборудования<br>спортивного зала | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за состоянием оборудования физкультурного зала; при неисправности оборудования — немедленное удаление из пользования и ремонт.</li> <li>• Испытание физкультурного оборудованияс составлением акта (1 раз в год перед началом учебного года)</li> </ul> | Старший воспитатель |
| <b>Состояние помещений и оборудования пищеблока</b> |                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                     |

|                                                     |                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                         |
|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| 1                                                   | Условия труда работников и состояние производственной среды пищеблока                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>Ежедневный визуальный контроль за соблюдением требований охраны труда на пищеблоке.</li> <li>Ежемесячный контроль за функционированием: <ul style="list-style-type: none"> <li>системы вентиляции;</li> <li>приточно-вытяжная вентиляция пищеблока. Два раза в месяц техническое обслуживание системы водоснабжения, канализации, сантехприборов.</li> <li>электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп.</li> </ul> </li> <li>Исследование уровня шума, освещенности, влажности на пищеблоке (1 раз в год)</li> </ul> | Заместитель заведующего |
| 2                                                   | Санитарное состояние пищеблока                                                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием пищеблока.</li> <li>Исследования на наличие кишечной палочки, других инфекционных возбудителей (смывы) по эпидемиологическим показаниям (1 раз в год)</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Калькулятор             |
| 3                                                   | Состояние технологического и холодильного оборудования на пищеблоке, техническая исправность оборудования | <ul style="list-style-type: none"> <li>Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования на пищеблоке</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Заведующий хозяйством   |
| 4                                                   | Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря                                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>Ежедневный визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки разделочного и уборочного инвентаря.</li> <li>Обновление маркировки (не реже 1 раза в месяц); при повреждении маркировки — немедленное обновление</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Калькулятор             |
| 5                                                   | Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер                                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильных камер</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Кладовщик               |
| <b>Состояние помещений и оборудования прачечной</b> |                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                         |
| 1                                                   | Санитарное состояние прачечной                                                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>Ежедневный визуальный контроль за</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Заведующий хозяйством   |
| 2                                                   | Состояние технологического оборудования прачечной, техническая исправность оборудования                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования прачечной 2 раза в месяц.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Заведующий хозяйством   |

|                                                                         |                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                     |
|-------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| 3                                                                       | 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>                                                                                   | Калькулятор         |
| <b>Состояние оборудования медицинского кабинета</b>                     |                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                     |
| 4                                                                       | Оборудование процедурного кабинета                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием процедурного кабинета; ежедневная уборка, кварцевание.</li> <li>Исследование материала на стерильность (инструментарий, ватно-марлевый, изделия из резины) (1 раз в месяц).</li> </ul>                                                                  | Медсестра           |
| 5                                                                       | Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер        | Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильника для медикаментов                                                                                                                                                                                                                                                           | Медсестра           |
| 6                                                                       | 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>                                                                                                                                                      | Медсестра           |
| <b>Санитарные требования к организации режима дня и учебных занятий</b> |                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                     |
| 1                                                                       | Посещаемость в группах                                       | Количество детей:<br>— во всех возрастных группах                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Калькулятор         |
| 2                                                                       | Режим дня и расписание занятий                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>Утверждение режима дня и НОД согласно требованиям СанПиН (2 раза в год — перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода).</li> <li>Ежедневный контроль за соблюдением режима дня и расписания занятий</li> </ul>                                                                         | Старший воспитатель |
| 3                                                                       | Требование к организации физического воспитания              | <ul style="list-style-type: none"> <li>Утверждение расписаний физкультурных занятий и утренней гимнастики согласно требованиям СанПиН (2 раза в год — перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода).</li> <li>Ежедневный медико-педагогический контроль за проведением физкультурных занятий и утренней гимнастики</li> </ul> | Старший воспитатель |

|    |                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                     |
|----|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| 16 | 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> | Старший воспитатель |
| 17 | Прием детей в дошкольное образовательное учреждение         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Комплектование групп согласно Правилам приема в Дошкольное учреждение.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                     | Заявитель           |

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

|   |                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                    |                                  |
|---|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
| 1 | Укомплектованность кадрами медработников                                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Тарификация кадров (на начало учебного года)</li> </ul>                                                                                                                                   | ЦРБ                              |
| 2 | Наличие графиков работы медицинских кабинетов                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Графики работы медицинского персонала и медицинского кабинета утверждаются в начале учебного года</li> </ul>                                                                              | Медсестра                        |
| 3 | Согласование графиков медицинских осмотров воспитанников                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Углубленный медицинский осмотр воспитанников (1 раз в год)</li> </ul>                                                                                                                     | Старший воспитатель              |
| 4 | Контроль за прохождением обязательных профилактических осмотров всеми сотрудниками | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Профилактический осмотр сотрудников (1 раз в год)</li> </ul>                                                                                                                              | Старший воспитатель              |
| 5 | 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> <li>• Аптечки находятся во всех группах и основных производственных помещениях (прачечная, пищеблок, кабинеты и пр.)</li> </ul> | Медсестра                        |
| 6 | Организация санитарно-просветительской работы с сотрудниками                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Согласно плана санитарно-просветительской работы</li> </ul>                                                                                                                               | Старший воспитатель<br>Медсестра |

**Санитарные требования к организации питания воспитанников**

|   |                                                                                                               |                                                                                                                                              |                      |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| 1 | Наличие согласованного примерного 10 дневного меню                                                            | • Один раз в полугодие перед началом сезона                                                                                                  | Калькулятор          |
| 2 | Профилактика дефицита йода                                                                                    | • Контроль за ежедневным использованием в пище йодированной поваренной соли                                                                  | Калькулятор          |
| 3 | Витаминизация готовых блюд                                                                                    | • Контроль за ежедневной витаминизацией пищи: — проведение витаминизации третьих блюд (вложение витамина С);                                 | Калькулятор          |
| 4 | Бракераж сырых скоропортящихся продуктов                                                                      | • Ежедневный контроль за сырыми скоропортящимися продуктами (по документации и органолептический) с заполнением журнала                      | Кладовщик            |
| 5 | Бракераж готовой продукции                                                                                    | * Ежедневный контроль за качеством готовой продукции (внешний вид, консистенция, вкусовые качества и др.) с заполнением бракеражного журнала | Бракеражная комиссия |
| 6 | Ведение и анализ накопительной ведомости                                                                      | • Ежедневно                                                                                                                                  | Калькулятор          |
| 7 | Отбор и хранение суточной пробы                                                                               | • Контроль за качеством отбора суточной пробы и ее хранения                                                                                  | Калькулятор          |
| 8 | Наличие сертификатов соответствия, качества удостоверений и ветеринарных свидетельств на поступающие продукты | • На каждую партию товара                                                                                                                    | Кладовщик            |
| 9 | Контроль за состоянием здоровья сотрудников пищеблока                                                         | • Контроль за заполнением журналов: состояния здоровья сотрудников пищеблока;                                                                | Калькулятор          |

#### Санитарно-эпидемиологический режим в пищеблоке

|   |                                            |                                                                                 |                      |
|---|--------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| 1 | Качество термообработки кулинарных изделий | Органолептическая оценка готовых блюд                                           | Бракеражная комиссия |
| 2 | Исследование на яйца гельминтов            | • Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды(по эпидситуации) | Калькулятор          |
| 3 | Исследование на наличие кишечной палочки   | • Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды(по эпидситуации) | Калькулятор          |
| 8 | Исследования на стафилококк                | • Смывы с предметов окружающей среды,оборудования, спецодежды (по эпидситуации) | Калькулятор          |
| 9 | Исследования на патогенную флору           | • Смывы с предметов окружающей среды,оборудования, спецодежды (по эпидситуации) | Калькулятор          |

| Санитарное состояние и содержание образовательного учреждения |                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                       |
|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
|                                                               | 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>                                                                                                                                                 | Заведующий хозяйством |
| 2                                                             | Режим ежедневных уборок помещений                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>Постоянный контроль.</li> <li>Графики проведения ежедневных уборок утверждаются в начале учебного года</li> </ul>                                                                                                                                                  | Заведующий хозяйством |
| 3                                                             | Обеспечение моющими, дезинфицирующими средствами: уборочным инвентарем, ветошью | <ul style="list-style-type: none"> <li>Ежедневный контроль за наличием и использованием моющих</li> </ul>                                                                                                                                                                                                 | Заведующий 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> | Калькулятор           |
|                                                               | Гигиеническое обучение сотрудников                                              | Организация курсовой подготовки и переподготовки по программе гигиенического обучения медицинскими работниками, с пометкой о сдаче личной медицинской книжки                                                                                                                                              | Старший воспитатель   |

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

| № | Наименование мероприятия                                                                                                                                  | периодичность |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| 1 | Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования.                                                | постоянно     |
| 2 | Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок. | постоянно     |
| 3 | Выявление сотрудников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов, направление их на лечение и санацию.                                  | постоянно     |
| 4 | Проверка качества поступающих для реализации продукции- документальная и органолептическая, а так же условий и правильности её хранения и использования.  | постоянно     |
| 5 | Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, соблюдение правил личной                                             | постоянно     |

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                           |
|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
|   | гигиены.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                           |
| 6 | Проверка качества и своевременности проведения дератизации и дезинсекции: отсутствие грызунов; отсутствие членистоногих, имеющих санитарно-эпидемиологическое значение                                                                                                                                                                                                                               | постоянно                                                 |
| 7 | Представление информации о результатах производственного контроля                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | постоянно                                                 |
| 8 | Направление в Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека информации о принятых мерах по устранению нарушений, выявленных должностными лицами территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по в городе Таштаголе при проведении мероприятий по контролю (надзору) | В соответствии со сроками устранения выявленных нарушений |

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

| №<br>п/п | Перечень ситуаций                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Ответственный       | Срок                               |
|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|------------------------------------|
| 1        | <p>Возникновение аварийных ситуаций, представляющих угрозу для здоровья детей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- аварии на системах водоснабжения, канализации, отопления;</li> <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 МОАУ недоброкачественных пищевых продуктов;</li> <li>- неисправность канализационной, отопительной систем, водоснабжения, энергоснабжения;</li> <li>- неисправность (выход из строя) технологического оборудования без которого невозможно осуществлять работу детского учреждения;</li> <li>- возникновение случаев инфекционных заболеваний и пищевых отравлений в массовом порядке.</li> </ul> | Старший воспитатель | В день, час возникновения ситуации |

В случае возникновения аварийных ситуаций Учреждение приостанавливает свою деятельность с информированием отдела образования АМР Баймакский район РБ, а также соответствующие службы.

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

- Журнал учета мероприятий по контролю;
- Акты приемки комиссии приемочной
- перечень и запас дезинфицирующих средств и антисептиков;
- документация на дезинфицирующие средства, антисептики, изделия медицинского назначения, подтверждающая разрешение их применения на территории РФ в установленном порядке;
- методические указания (инструкции) по применению дезинфицирующих средств и антисептиков;
- пофамильный список сотрудников с указанием сведений о профилактических прививках против дифтерии, кори, краснухи, ВГВ, гриппа и др.;
- гигиенический журнал(сотрудники);
- журнал учета температуры и влажности складских помещений;
- журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока
- паспорта на бактерицидные облучатели;
- годовой план прививок
- отчёты о сделанных прививках
- медицинские карты детей
- журнал регистрации и учёта сильных (необычных) реакций на прививки и поствакцинальных осложнений;
- Журнал регистрации температурного режима холодильника графики (журналы) проведения генеральных уборок и заключительных дезинфекций;
- журнал профилактического осмотра на педикулёз, чесотку
- личные медицинские книжки.