



УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МДОУ
детский сад «Колосок»
Бизина Н.Н.
Приказ № 4 от 18.01.2023

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных норм и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических)
мероприятий в Муниципальном дошкольном образовательном учреждении детский сад «Колосок»
(МДОУ детский сад «Колосок»)

Наименование юридического лица	Муниципальное дошкольное образовательное учреждение детский сад «Колосок»
Ф.И.О. руководителя	Заведующий Бизина Наталья Николаевна
Юридический адрес	249073, Калужская область, Малоярославецкий район, с. Недельное, ул.Советска, д.4
Фактический адрес	249073, Калужская область, Малоярославецкий район, с. Недельное, ул.Советска, д.4
Количество работников	18
Количество обучающихся	67
Свидетельство о государственной регистрации	40ЕР 110478 от 15.07.2003
ОГРН	1024000692847
ИНН	4011009500
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	40Л01 №0000954 от 23.12.2014

1. Программа производственного контроля - это документ, включающий в себя перечень мероприятий, направленных на соблюдение в организации санитарного законодательства и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, сроки их исполнения во исполнение статьи 11 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", 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).
2. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности ДООУ, ввода в эксплуатацию новых помещений, реконструкции старых или других существенных изменениях деятельности ДООУ.

3. Виды деятельности, которые осуществляет организация: дошкольное образование.

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

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; ч
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;

- Приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;
 - Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;
5. Методические рекомендации:
- МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»;
 - МР 2.4.0242-21 "Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"

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

ФИО	должность	Раздел работы по осуществлению производственного контроля
Бизина Наталья Николаевна	Заведующий	Общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью. - Организация профессиональной подготовки и аттестации должностных лиц и работников - Организация плановых медицинских осмотров работников - Разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений.
Пухоленко Анастасия Валерьевна	Медицинская сестра	<ul style="list-style-type: none"> - Контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров, наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек. - Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля: - журнал бракеража готовой продукции; - гигиенический журнал осмотра сотрудников - накопительная ведомость; - Контроль организации питания. - Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников - Визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением требований СанПиН, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений.

Булатова Юлия Владимировна	Заведующий хозяйством	<p>Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории</p> <p>Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений,</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация лабораторно - инструментальных исследований. - Ведение учетной документации (журнал бракеража скоропортящихся продуктов, журнал аварийных ситуаций, журнал учета температуры и влажности складских помещений) <p>-Контроль за состоянием:</p> <ul style="list-style-type: none"> - освещенности - систем теплоснабжения - систем водоснабжения - систем канализации <p>-Разработка мер по устранению выявленных нарушений</p>
Чеприна Тахмина Садуллаевна	Старший воспитатель	<p>Контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми.</p> <p>Контроль за:</p> <ul style="list-style-type: none"> - режимом дня и НОД -санитарное состояние - уголками и зонами природы - состоянием игрушек, оборудования и методических пособий в группах - состоянием оборудования музыкального (спортивного) зала - требованием к организации физического воспитания - организации мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей. - Исполнение мер по устранению выявленных нарушений.

7. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний

№	Объект контроля	показатели	кратность	Место контроля (количество замеров)	основание	Форма учета результатов
1.	Микроклимат	Температура воздуха, Скорость движения Воздуха, Относительная влажность воздуха	2 раза в год – в холодный и теплый периоды	Помещение для детей (по 1 точке) Рабочие места (по 2 точки)	СП 2.2.3670-20, СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.3.6.0233- 21, МР 2.4.0242-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
2.	Освещеннос	Уровни света,	1 раз в год	Помещения для детей (по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21,	Протокол, журнал

	ть	коэффициент пульсации		и рабочие места (по 2 точки)	MP 2.3.6.0233- 21, MP 2.4.0242-21	инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
3	Песок	Паразитологические исследования (жизнеспособные яйца гельминтов, цисты патогенных простейших, ооцисты криптоспоридий), микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз в квартал	Детские песочницы (2-4 пробы по 200 грамм каждая)	СанПиН 3.3686-21, СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
4	Шум	Уровни звука, звукового давления	1 раз в год и внепланово - после реконструируемых систем вентиляции, ремонта шумного оборудования	Производственные помещения пищеблока, в которых есть оборудование, являющиеся источником шума (по 2 точки)	СанПиН 1.2.3685-21, MP 2.3.6.0233- 21, MP 2.4.0242-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
			1 раз в 2 года	Помещение для занятий		
5	Воздушная среда помещений	Содержание вредных веществ (фенол, формальдегид, бензол и т.д.)	1 раз в год	Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией(1 проба)	СанПиН 1.2.3685-21, MP 2.3.6.0233- 21, MP 2.4.0242-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
			После ремонтных работ, установки новой мебели	Помещения для занятий, музыкальный (спортивный) зал (1 проба)		
6	Контроль санитарного фона	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	1 раз в год	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала (10 смывов)	СанПиН 3.3686-21, MP 2.3.6.0233-21.2.3.6	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного

		Паразитологические исследования		По 10 смывов: - в игровых уголках: с игрушек, мебели, ковров и дорожек; - спальнях: постельное белье, с пола, батарей, подоконников, штор; - туалетных комнатах: ручки дверей, кранов, Наружные поверхности горшков, стульчаков По 20 смывов: - в пищеблоке: с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; - в местах приема пищи: с посуды, клеенок, скатертей, столов		контроля
		Микробиологические исследования смывов на наличие иерсиниозов		Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5-10 смывов)		
7	Питьевая вода	Исследования по химическим и микробиологическим показателям	По химическим показателям - 1 раз в год, микробиологическим - 2 раза в год	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно по 2 пробы)	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
8	Пищевая продукция	Микробиологические исследования проб готовых блюд	1 раз в квартал	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2-3 блюда исследуемого приема пищи)	СанПиН 2.3/2.4.3590- 20, ТР ТС 021/2011	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава	1 раз в год	Суточный рацион питания (1 проба)		

	блюда рецептуре				
	Контроль проводимой витаминизации блюд	2 раза в год	Третьи блюда (1 проба)		

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

№	Должность	Количество человек	Кратность	
			Периодический и внеочередной медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Воспитатели, в т.ч. ст. воспитатель	7	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Муз. руководитель	1	1 раз в год	1 раз в год
4	Помощники воспитателя	3	1 раз в год	1 раз в год
5	Заведующий хозяйством	1	1 раз в год	1 раз в год
6	Уборщик служебных помещений	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Машинист по стирке и ремонту спецодежды	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	Повар	2	1 раз в год	1 раз в год
9	Кухонный рабочий	1	1 раз в год	1 раз в год
10	Сторож	2		-
11	Дворник	1		-
12	Делопроизводитель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года

13	Рабочий по ремонту и обслуживанию здания	1	1 раз в год	1 раз в 2 года ,
----	--	---	-------------	------------------

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

№ п/п	Показатель	Профессия	Документ
1	Тепловое излучение	Повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 25. 03. 2020 г.

Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	40Л01 №0000954 от 23.12.2014

10. Перечень мероприятий по производственному контролю

№	контроль	Наименование мероприятий	периодичность	ответственный
1	Санитарные требования к территории ДОУ (групповых участков, малых игровых форм, спортивной площадки с соответствующим спортивным оборудованием)	Проверка исправности игрового оборудования на участке, теневого навеса	Ежедневно	Заведующий хозяйством
		Проведение санитарной чистки зеленых насаждений	Ежедневно	
		Проверка оборудования на участке д/с по охране здоровья и жизни детей	1 раз в квартал	
		Проверка уборки участка, пешеходных дорожек, подъездных путей, освещения территории, озеленение	Ежедневно	
		Контроль за санитарным состоянием групповых участков.	Ежедневно	помощники воспитателя
		Ремонт и замены малых форм, спортивного оборудования и сооружений	по мере их выхода из строя	рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту здания

		Приобретение и установка новых малых форм, спортивного оборудования и сооружений	по мере необходимости	заведующий
		Вывоз ТКО и пищевых отходов	Согласно графику вывоза ТКО по договору с региональным оператором	Региональный оператор по обращению с ТКО, Заведующий хозяйством
2	Санитарные требования к санитарно-техническому состоянию здания	Микроклимат, температура и относительная влажность воздуха в помещениях: — соблюдение графика проветривания помещений; — температурного режима в помещениях согласно СанПиН	Ежедневно	медицинская сестра
		Проверка обеспечения свободного доступа к технологическому оборудованию	1 раз в квартал	Заведующий хозяйством
		Питьевая вода: - визуальный контроль за качеством воды для питьевого режима, за стаканами для питьевого режима	Ежедневно	Заведующий хозяйством
		исследование питьевой воды из источника централизованного водоснабжения по микробиологическим и санитарно-химическим показателям (внепланово — после ремонта систем водоснабжения)	Ежегодно	Заведующий хозяйством
		Соблюдение теплового режима в учреждении: - контроль функционирования системы теплоснабжения при неисправности ; - промывка отопительной системы - проведение ревизии системы теплоснабжения перед началом учебного года с составлением акта	устранение в течение суток июнь - июль август	Заведующий хозяйством
		Соблюдение воздушного режима в учреждении. - Система вентиляции - Контроль функционирования системы вентиляции - Очистка вытяжных вентиляционных шахт	Ежемесячно не реже 1 раза в год	

		<p>Состояние систем:</p> <ul style="list-style-type: none"> - функционирование системы водоснабжения, канализации, работы сантехприборов; - промывка системы водоснабжения; - проведение ревизии системы водоснабжения, канализации перед началом учебного года с составлением акта 	1 раз в месяц, при необходимости - заявка на ремонтные работы в течении дня август	Заведующий хозяйством
		Состояние кровли, фасада, цоколя	1 раз в неделю, при необходимости - заявка на ремонтные работы в теч. 7 дней	Заведующий хозяйством
		Внутренняя отделка помещений: в период проведения капитального и текущего ремонта в качестве внутренней отделки применяются сертифицированные материалы	После проведения ремонта	Заведующий хозяйством
		<p>Естественное и искусственное освещение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контроль за уровнем освещенности помещений; - техническое обслуживание электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп - чистка оконных стекол , осветительной арматуры, светильников -замеры уровня искусственной и естественной освещенности в групповых и других помещениях 	Ежедневно Два раза в месяц не реже 2-х раз в год 1 раз в год	Заведующий хозяйством
3	Состояние оборудования помещений для работы с детьми	<p>Детская мебель:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверка оборудования по соответствию росту и возрасту детей, - проверка маркировки шкафов, стульев, столов по возрастам - расстановка мебели должна соответствовать нормам СанПиН 	2 раза в год после проведения антропометрических обследований постоянно	Заведующий, Старший воспитатель, Медсестра, заведующий хозяйством
		Уголки и зоны природы: запрещается держать ядовитые растения, а также растения, имеющие колючки	1 раз в год перед началом учебного года	

		<p>Санитарное состояние ковровых изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - визуальный контроль за состоянием ковровых изделий, - обработка ковров (сухая чистка, стирка с использованием специальных моющих средств) в теплое время года 	Ежедневно, 1 раз в год	
		Проверка закрепления оборудования	1 раз в квартал	
		<p>Санитарное состояние игрушек, их обработка:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контроль за состоянием игрушек, игрового оборудования. - контроль за обработкой игрушек согласно требованиям СанПиН - исключить из детского пользования игрушки, имеющие различные повреждения 		
		<p>Постельное белье, салфетки, полотенца:</p> <ul style="list-style-type: none"> - визуальный контроль за состоянием постельного белья, салфеток, полотенца; по мере загрязнения — подлежат немедленной замене. - замена постельного белья по графику. - замена полотенца, салфеток 	Ежедневно 1 раз в неделю 1 раз в неделю	
		<p>Состояние оборудования музыкального (спортивного) зала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - визуальный контроль за состоянием оборудования физкультурного зала; - при неисправности оборудования — немедленное удаление из пользования и ремонт. - испытание физкультурного оборудования с составлением акта 	Ежедневно 1 раз в год	Заведующий хозяйством
4	Состояние помещений и оборудования пищеблока	<p>Условия труда работников и состояние производственной среды пищеблока:</p> <ul style="list-style-type: none"> - визуальный контроль за соблюдением требований охраны труда на пищеблоке; - контроль за функционированием системы вентиляции 	ежедневно ежемесячно два раза в месяц	заведующий хозяйством, медсестра
		Контроль за состоянием и функционированием технологического и холодильного оборудования на пищеблоке, техническая исправность оборудования	Ежедневно	

		<ul style="list-style-type: none"> - техническое обслуживание системы водоснабжения, канализации, сантехприборов, электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп. - исследование уровня шума, освещенности, влажности на пищеблоке 	1 раз в год	
		<p>Санитарное состояние пищеблока:</p> <ul style="list-style-type: none"> - визуальный контроль за санитарным состоянием пищеблока. - исследования на наличие кишечной палочки, других инфекционных возбудителей (смывы) по эпидемиологическим показаниям (1 раз в год) 	ежедневно 1 раз в год	
		<p>Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря:</p> <ul style="list-style-type: none"> - визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки разделочного и уборочного инвентаря. - обновление маркировки - при повреждении маркировки —немедленное обновление 	Ежедневно не реже 1 раза в месяц	
		Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	Ежедневно	
5	Санитарно-эпидемиологический режим в пищеблоке	<p>Качество термообработки кулинарных изделий- органолептическая оценка готовых блюд</p> <p>Исследование на яйца гельминтов - смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды</p> <p>Исследование на наличие кишечной палочки - смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды</p> <p>Исследования на стафилококк- смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды</p> <p>Исследования на патогенную флору- смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды</p>	по эпидситуации	Мед.сестра
6	Состояние помещений и оборудования прачечной	<p>Санитарное состояние прачечной:</p> <ul style="list-style-type: none"> - визуальный контроль за санитарным состоянием прачечной <p>Состояние технологического оборудования прачечной, техническая исправность оборудования</p>	Ежедневно 2 раза в месяц.	заведующий хозяйством, медсестра

7		- визуальный контроль за санитарным состоянием; уборка, кварцевание. исследование материала на стерильность (инструментарий, ватно-марлевый, изделия из резины	Ежедневно 1 раз в месяц	Медсестра
		- контроль за сроком годности медикаментозных препаратов, шприцев. - проверка и пополнение медицинских аптек	ежедневно 1 раз в месяц	
8	Санитарное состояние и содержание образовательного учреждения	Проверка уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств	Ежедневно	Медсестра, Заведующий
		Режим ежедневных уборок помещений	постоянно	
		Проверка проведения генеральной уборки	Ежемесячно	
		Проверка мытья игрушек	Ежедневно	
		Проверка смены постельного белья и полотенец. Маркировки постельного белья, полотенце	1 раз в неделю	
		Медицинский осмотр сотрудников. К работе в дошкольном образовательном учреждении допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр, который заносится в медицинскую книжку.	постоянно	
		Гигиеническое обучение сотрудников. Организация курсовой подготовки и переподготовки по программе гигиенического обучения медицинскими работниками, с пометкой о сдаче личной медицинской книжки	по графику	
9	Санитарные требования к организации питания воспитанников	Наличие согласованного примерного 10 дневного меню	Один раз в полугодие перед началом сезона	Медсестра, заведующий хозяйством,
		Профилактика дефицита йода, Контроль за использованием в пище йодированной поваренной соли	ежедневно	
		Ведение и анализ накопительной ведомости	ежедневно	
		Проверка выполнения режима организации питания	ежедневно	

		Проверка витаминизации блюд	ежедневно	
		Отбор и хранение суточной пробы	ежедневно	
		Проверка поступающих продуктов(наличие сертификатов соответствия, качества удостоверений и ветеринарных свидетельств на п(п))	На каждую партию товара	
		Ведение и анализ накопительной ведомости	ежедневно	
		Проверка хранения, реализации особо скоропортящихся продуктов (по документации и органолептический) с заполнением журнала	ежедневно	
		Контроль за качеством готовой продукции (внешний вид, консистенция, вкусовые качества и др.) с заполнением бракеражного журнала	ежедневно	
		Контроль за состоянием здоровья сотрудников пищеблока с заполнением журнала	ежедневно	
		Проверка хранения овощей и температурного режима в холодильных камерах	ежедневно	
10	Санитарные требования к организации режима дня и учебных занятий	Посещаемость в группе: Ежедневное ведение табеля посещаемости	Ежедневно	Медсестра, Воспитатели
		Режим дня и расписание занятий: - утверждение режима дня и расписания занятий согласно требованиям СанПиН - контроль за соблюдением режима дня и расписания занятий.	2 раза в год (перед началом учебного года и летнего оздоровит. периода) ежедневно	
11	Требования к организации физического воспитания	Утверждение расписания физкультурных занятий и утренней гимнастики согласно требованиям СанПиН	2 раза в год (нач.учеб.года и летний период)	заведующий, старший воспитатель, медсестра
		Медико-педагогический контроль за проведением физкультурных занятий и утренней гимнастики	Ежедневно	
		Мероприятия по закаливанию детей: - утверждение плана мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей согласно требованиям СанПиН; - медико -педагогический контроль за организацией и проведением мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей	2 раза в год (нач.учеб.года и летний период) 1 раз в месяц	

12	Требования к организации приема детей в ДОУ	<ul style="list-style-type: none"> - Комплектование групп согласно правилам приема в ДОУ; - Прием детей в ДОУ осуществляется на основании заявления и медицинской карты - Проверка утреннего приема детей 	1 раз в неделю	Заведующий
13	Прохождение проф.осмотров	Проверка личной гигиены сотрудников	Ежедневно	Заведующий, медсестра
		Проверка персонала пищеблока на кожные заболевания	Ежедневно	
		Проверка прохождения медосмотров	1 раз в год	
		Организация курсовой подготовки и переподготовки по программе гигиенического обучения, с пометкой о сдаче в личной мед.книжке	1 раз в год	
14	Объекты лабораторных исследований	Контроль санитарного фона: <ul style="list-style-type: none"> - смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП) - смывы на иерсинии 	1 раз в год 2 раза в год - перед и через 2-3 недели после доставки	
		Качество питьевой воды: - микробиологические	1 раз в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения	
		Санитарно-бактериологическое исследование пищевой продукции: <ul style="list-style-type: none"> - микробиологические исследования готовых блюд; - калорийность, выход блюд и соответствие состава рецептуре; - витаминизация блюд 	2 раза в год 1 раз в год 2 раза в год	

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

№	Наименование мероприятия	Периодичность
1	Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования.	постоянно
2	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок.	постоянно
3	Выявление сотрудников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов, направление их на лечение и санацию.	постоянно

4	Проверка качества поступающих для реализации продукции- документальная и органолептическая, а так же условий и правильности её хранения и использования.	постоянно
5	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, соблюдение правил личной гигиены.	постоянно
6	Проверка качества и своевременности проведения дератизации и дезинсекции: отсутствие грызунов; отсутствие членистоногих, имеющих санитарно-эпидемическое значение	постоянно

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

№ п/п	Перечень ситуаций	Ответственный	Срок
1	<p>Возникновение аварийных ситуаций, представляющих угрозу для здоровья детей:</p> <ul style="list-style-type: none"> - аварии на системах водоснабжения, канализации, отопления; - отключение без предупреждения подачи воды, электроснабжения, отопления; - разлив ртути в помещениях, на территории; - подача некачественной по органолептическим показателям воды; - поступление в ДОО недоброкачественных пищевых продуктов; - неисправность канализационной, отопительной систем, водоснабжения, энергоснабжения; - неисправность (выход из строя) технологического оборудования без которого невозможно осуществлять работу детского учреждения; - возникновение случаев инфекционных заболеваний и пищевых отравлений в массовом порядке. 	Заведующий, заведующий хозяйством	В день, час возникновения ситуаций

В случае возникновения аварийных ситуаций Учреждение приостанавливает свою деятельность с информированием Малоярославецкого Отдела образования, а также соответствующие службы.

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

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения .	Ответственное лицо
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	медсестра
График смены кипяченой йоды	Не реже 1 раза в три часа	медсестра
Бракеражный журнал готовой продукции	Каждая партия	заведующий хозяйством
Журнал бракеража скоропортящейся продукции		
Инструкции по применению дезинфицирующих средств и антисептиков		медсестра
Паспорта на бактерицидные облучатели		
Годовой план прививок		
Отчёты о сделанных прививках		
Медицинские карты детей		
Журнал профилактического осмотра на педикулёз, чесотку		
Личные медицинские книжки сотрудников		
Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний	По факту	заведующий хозяйством, медсестра

