

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
МДОУ Плахинский детский сад

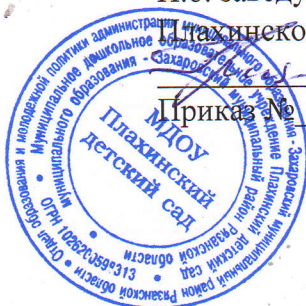
УТВЕРЖДЕНО:

И.о. заведующего МДОУ

Плахинского детского сада

_____ / Гришина Г. А./

Приказ № 46 от «22» ноября 2021 г.



ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
при осуществлении образовательной деятельности
в муниципальном дошкольном образовательном учреждении
Плахинский детский сад

С. Плахино
2021 год

Пояснительная записка.

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 № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", в которой установлены обязанности юридических лиц по выполнению требований санитарного законодательства РФ.

Данная программа разработана для МДОУ Плахинский детский сад с численностью персонала 11 единиц.

Содержание программы также соответствует требованиям СанПиН 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий» изменениями и дополнениями к СанПиН 1.1.1058-01

Целью программы является обеспечение безопасности для человека и ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организацией и осуществлением контроля за их соблюдением.

Задачи производственного контроля:

осуществление (организацию) лабораторных исследований и испытаний в случаях, установленных настоящими санитарными правилами и нормативами на рабочих местах с целью оценки влияния производства на человека и его здоровье;

осуществление лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;

проведение работ по обоснованию безопасности для человека новых видов продукции и технологии ее производства;

ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;

организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей;

контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

В программу включены:

перечень официально изданных санитарных правил, перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля;

перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам;

мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов в ДОУ;

перечень журналов учёта и отчётности по проведению производственного контроля.

Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменениях деятельности ДОУ.

Лица, осуществляющие производственный контроль в ДОУ:

- заведующий ДОУ, завхоз, воспитатели.

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

1. Паспорт программы

Характеристика объекта

Полное и сокращенное наименование:	<i>Муниципальное дошкольное образовательное учреждение МДОУ Плахинский детский сад</i>
Тип объекта:	<i>образовательная организация</i>
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	<i>образовательная:</i> – <i>дошкольное образование;</i> – <i>дополнительное образование детей и взрослых;</i>
Юридический адрес:	<i>391743 Рязанская область, Захаровский район, с. Плахино, ул. Александрова, д. 7а</i>
Фактический адрес:	<i>391743 Рязанская область, Захаровский район, с. Плахино, ул. Александрова, д. 7а</i>

Характеристика здания

Тип строения	<i>Отдельно стоящее</i>
Площадь	<i>490,1 кв. м.</i>
Оборудование	<i>Оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер), оборудование для проведения учебной деятельности</i>

Характеристика инженерных систем

Освещение	<i>естественное и искусственное</i>
Система вентиляции	<i>естественная, приточно-вытяжная</i>
Система отопления	<i>Автономное</i>
Система водоснабжения	<i>Холодная, централизованное</i>
Система канализации	<i>Автономное</i>

2. 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»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- Приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;
- Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры.

Для реализации Программы производственного контроля в ДООУ имеется

Следующий набор документов:

Договор на дератизацию и дезинсекцию.

Договор на вывоз ТБО .

Договор на оказание медицинских работ и услуг

Личные санитарные книжки сотрудников.

Локальные акты ДООУ (приказы, положения).

Объем и периодичность лабораторных исследований и испытаний определяются с учетом санитарно-эпидемиологической характеристики производства, наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания.

Лабораторные исследования и испытания ДООУ осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке для проведения данного вида деятельности.» (СанПиН 1.1.1058-01)

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

ФИО	должность	Раздел работы по осуществлению производственного контроля
Гришина Галина Александровна	И. о. заведующей	<ul style="list-style-type: none">• Общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью.• Организация профессиональной подготовки и аттестации должностных лиц и работников• Организация лабораторных исследований.• Организация медицинских осмотров работников.• Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек.• Визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением требований СанПиН, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений.
Ганаева Татьяна Васильевна	Завхоз	<ul style="list-style-type: none">• Ведение журнала аварийных ситуацийИнформация заинтересованных ведомств об аварийных ситуациях в учреждении• Контроль за состоянием:<ul style="list-style-type: none">- освещенности- систем теплоснабжения- систем водоснабжения- систем канализации• Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля:<ul style="list-style-type: none">— журнал бракеража скоропортящихся продуктов;— журнал бракеража готовой продукции;— журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания;— журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд

		<ul style="list-style-type: none"> — цикличное меню; — накопительная ведомость.
<p>Старцева Надежда Владимировна</p> <p><i>Татьяна</i> <i>Татьяна</i> <i>Восительна</i></p>	<p>Воспитатель</p> <p>Воспитатель</p>	<p>Ведут контроль за:</p> <ul style="list-style-type: none"> - уголками и зонами природы - состоянием игрушек, оборудования и методических пособий в группах - состоянием оборудования спортивного уголка - режимом дня и расписанием занятий - требованием к организации физического воспитания - организации мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей

**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)

№ п/п	Должность	Количество работников	Медицинский осмотр	Гигиеническое обучение
1	И. о. заведующей	1	1 раза в год	1 раз в 2 года
2	Заведующий	1	1 раза в год	1 раз в 2 года
3	Воспитатель	2	1 раза в год	1 раз в 2 года
4	Музыкальный руководитель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Младшие воспитатели	1	1 раза в год	1 раз в год
6	Повар	2	1 раза в год	1 раз в год
7	Завхоз	1	1 раза в год	1 раз в год
8	Оператор	2	1 раза в год	

Собственного автотранспорта по перевозке продуктов ДООУ не имеет, транспортировка продуктов осуществляется транспортом поставщика. Наличие санитарных паспортов на машины и санитарных книжек водителей, их своевременное обновление контролируется Учреждением.

Перечень мероприятий по производственному контролю

№	Объект контроля	Кратность контроля и сроки исполнения	Ответственные лица
1	2	3	4
Санитарные требования к участку МДОУ Плахинский детский сад			
1	Санитарное состояние участка, пешеходных дорожек, освещения территории, озеленение	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за санитарным состоянием территории. • Дезинсекция, дератизация помещений; 	завхоз
2	Санитарное состояние групповых участков	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за санитарным состоянием групповых участков. 	завхоз
3	Санитарное состояние хозяйственной зоны: очистка контейнеров, площадки, вывоз мусора	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за санитарным состоянием хозяйственной площадки. • Вывоз ТБО 	завхоз
4	Замена песка в песочницах, на игровых площадках	<ul style="list-style-type: none"> • Полная смена песка 1 раз в год (весна) при наличии эпидемиологических показаний 	завхоз
5	Исследование песка в теплое время года на степень биологического загрязнения (микробиологические показатели, на наличие яиц гельминтов)	<ul style="list-style-type: none"> • 1 раз в год в теплое время года (по договору) 	завхоз
Санитарные требования к санитарно-техническому состоянию здания			
1	Состояние кровли, фасада здания	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль. При необходимости – заявка на ремонтные работы в течение 1 дня. 	Заведующий
2	Внутренняя отделка помещений	<ul style="list-style-type: none"> • В период проведения капитального и текущего ремонта в качестве внутренней отделки применяются только материалы, имеющие сертификат для использования в детских учреждениях. 	завхоз

3	Соблюдение теплового режима в учреждении	<ul style="list-style-type: none"> • Ежемесячный контроль функционирования системы теплоснабжения при неисправности — устранение в течение суток. • Проведение ревизии системы теплоснабжения перед началом учебного года (август) с составлением акта 	завхоз
4	Соблюдение воздушного режима в учреждении. Система вентиляции	<ul style="list-style-type: none"> • Ежемесячный контроль функционирования системы вентиляции: приточно-вытяжная вентиляция пищеблока, прачечной, вытяжные вентиляционные шахты • Проведение ревизии системы вентиляции перед началом учебного года (август) с составлением акта 	завхоз заведующая
5	Микроклимат, температура и относительная влажность воздуха в помещениях пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль: — соблюдение графика проветривания помещений; — температурного режима в помещениях согласно СанПиН 	завхоз
6	Состояние систем водоснабжения, канализации, работа сантехприборов	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль функционирования системы водоснабжения, канализации, сантехприборов; • Промывка системы водоснабжения (после возникновения аварийной ситуации с отключением системы, после капитального ремонта с заменой труб). • Проведение ревизии системы водоснабжения, канализации перед началом учебного года (август) с составлением акта 	завхоз
7	Питьевая вода	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за качеством воды для питьевого режима, • Ежемесячное исследование питьевой воды из источника централизованного водоснабжения по микробиологическим и санитарно-химическим показателям (внепланово — после ремонта систем водоснабжения) 	завхоз

8	Естественное и искусственное освещение	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за уровнем освещенности помещений с заменой перегоревших ламп • Чистка оконных стекол (не реже 2-х раз в год), осветительной арматуры, светильников (не реже 3-х раз в год). 	завхоз
---	----------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------

Состояние оборудования помещений для работы с детьми

1	Детская мебель	<ul style="list-style-type: none"> • Контроль 2 раза в год после проведения антропометрических обследований детей: — размеры детской мебели (столы, стулья) должны соответствовать росту-возрастным особенностям детей, иметь соответствующую маркировку. 	воспитатели
2		<p>Во всех помещениях, где проводятся занятия с детьми и осуществляется прием пищи, должны присутствовать схемы рассаживания согласно антропометрии;</p> <ul style="list-style-type: none"> — расстановка мебели должна соответствовать нормам СанПиН 	воспитатели
3	Уголки и зоны природы	<ul style="list-style-type: none"> • Контроль 1 раз в год перед началом учебного года: — запрещается содержать ядовитые растения, а также растения, имеющие колючки и пр. 	воспитатели
4	Санитарное состояние игрушек, их обработка	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за состоянием игрушек, игрового оборудования. • Контроль за обработкой игрушек согласно требованиям СанПиН • Исключить из детского пользования игрушки, не имеющие сертификата соответствия и с различными повреждениями 	воспитатели
5	Санитарное состояние ковровых изделий	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием ковровых изделий. • Обработка ковров не реже 1 раз в год (сухая чистка, стирка с использованием специальных моющих средств) в теплое время года 	воспитатели

6	Постельное белье, салфетки, полотенца	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за состоянием постельного белья, салфеток, полотенца; по мере загрязнения — подлежат немедленной замене. • Замена постельного белья (1 раз в неделю) по графику. • Замена полотенца, салфеток (2 раза в неделю); 	воспитатели
Состояние помещений и оборудования пищеблока			
1	Условия труда работников и состояние производственной среды пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за соблюдением требований охраны труда на пищеблоке. • Ежемесячный контроль за функционированием: <ul style="list-style-type: none"> — системы вентиляции; — приточно-вытяжная вентиляция пищеблока. Контроль за техническим обслуживанием системы водоснабжения, канализации, сантехприборов. - электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп. 	завхоз
2	Санитарное состояние пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием пищеблока. • Исследования на наличие кишечной палочки, других инфекционных возбудителей (смывы) по эпидемиологическим показаниям (1 раз в год) 	заведующий
3	Состояние технологического и холодильного оборудования на пищеблоке, техническая исправность оборудования	<ul style="list-style-type: none"> • Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования на пищеблоке 	завхоз
4	Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки разделочного и уборочного инвентаря. • Обновление маркировки (не реже 1 раза в месяц); при повреждении маркировки — немедленное обновление 	завхоз
5	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильных камер 	завхоз
Состояние помещений и оборудования прачечной			
1	Санитарное состояние прачечной	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием прачечной 	завхоз

2	Состояние технологического оборудования прачечной, техническая исправность оборудования	<ul style="list-style-type: none"> Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования прачечной 2 раза в месяц. 	завхоз
---	-----------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------

Состояние оборудования медицинского кабинета

1	Оборудование процедурного кабинета	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием процедурного кабинета; ежедневная уборка, кварцевание. Исследование материала на стерильность (инструментарий, ватно-марлевый, изделия из резины) (1 раз в месяц). 	
2	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильника для медикаментов 	
3	Медикаментозные средства	<ul style="list-style-type: none"> Ежемесячный контроль за сроком годности медикаментозных препаратов, шприцев. Проверка и пополнение медицинских аптечек (1 раз в месяц) 	

Санитарные требования к организации режима дня и учебных занятий

1	Посещаемость в группах	Количество детей: — в младшей разновозрастной группе — в старшей разновозрастной группе	воспитатели
2	Режим дня и расписание занятий	<ul style="list-style-type: none"> Утверждение режима дня и расписание занятий согласно требованиям СанПиН (2 раза в год — перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода). Ежедневный контроль за соблюдением режима дня и расписания занятий 	заведующая
3	Требование к организации физического воспитания	<ul style="list-style-type: none"> Утверждение расписаний физкультурных занятий и утренней гимнастики согласно требованиям СанПиН (2 раза в год — перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода). Ежедневный педагогический контроль за проведением физкультурных занятий и утренней гимнастики 	заведующая

4	Организация мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей	<ul style="list-style-type: none"> • Утверждение плана мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей согласно требованиям СанПиНа (2 раза в год — перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода). • Ежемесячный педагогический контроль за организацией и проведением мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей 	заведующая
5	Прием детей в дошкольное образовательное учреждение	<ul style="list-style-type: none"> • Комплектование групп согласно Правилам приема в ДОУ. • Прием детей в ДОУ осуществляется на основании заявления, договора и медицинской карты 	заведующая

Санитарные требования к медицинскому обслуживанию дошкольного образовательного учреждения

1	Укомплектованность кадрами медработников	• Тарификация кадров (на начало учебного года)	заведующая
2	Наличие графиков работы медицинских кабинетов	• Графики работы медицинского персонала и медицинского кабинета утверждаются в начале учебного года	заведующая
3	Согласование графиков медицинских осмотров воспитанников	• Углубленный медицинский осмотр воспитанников декретированных групп (1 раз в год)	заведующая
4	Контроль за прохождением обязательных профилактических осмотров всеми сотрудниками	• Профилактический осмотр сотрудников (1 раз в год)	заведующая
5	Наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение	<ul style="list-style-type: none"> • Ежемесячная проверка и пополнение медицинских аптечек. • Аптечки находятся во всех группах и основных производственных помещениях (прачечная, пищеблок, кабинеты и пр.) 	заведующая
6	Утверждение плана повышения квалификации сотрудников	• Курсовая подготовка и переподготовка сотрудников (в соответствии с планами)	заведующая
7	Организация санитарно-просветительской работы с сотрудниками	• Согласно плану санитарно-просветительской работы	заведующая

Санитарные требования к организации питания воспитанников

1	Наличие согласованного примерного 10 дневного меню	• Один раз в полугодие перед началом сезона	заведующая
2	Профилактика дефицита йода	• Контроль за ежедневным использованием в пище йодированной поваренной соли	завхоз

3	Витаминация готовых блюд	• Контроль за ежедневной витаминизацией пищи: — проведение витаминизации третьих блюд (витамин С);	завхоз
4	Бракераж сырых скоропортящихся продуктов	• Ежедневный контроль за сырыми скоропортящимися продуктами (по документации и органолептический) с заполнением журнала	завхоз
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	завхоз
7	Отбор и хранение суточной пробы	• Контроль за качеством отбора суточной пробы и ее хранения	завхоз
8	Наличие сертификатов соответствия, качества удостоверений и ветеринарных свидетельств на поступающие продукты	• На каждую партию товара	завхоз
9	Контроль за состоянием здоровья сотрудников пищеблока	• Контроль за заполнением журналов: состояния здоровья сотрудников пищеблока;	заведующая

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)	СЭС
3	Исследование на наличие кишечной палочки	• Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (по эпидситуации)	СЭС
4	Исследования на стафилококк	• Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (по эпидситуации)	СЭС
5	Исследования на патогенную флору	• Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (по эпидситуации)	СЭС

Санитарное состояние и содержание образовательного учреждения

1	Наличие графиков проведения генеральных уборок учреждения	• Постоянный контроль. • Графики проведения генеральных уборок утверждаются в начале учебного года	заведующая
---	-----------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------

2	Режим ежедневных уборок помещений	<ul style="list-style-type: none"> • Постоянный контроль. • Графики проведения ежедневных уборок утверждаются в начале учебного года 	заведующая
3	Обеспечение моющими, дезинфицирующими средствами: уборочным инвентарем, ветошью	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за наличием и использованием моющих и дезинфицирующих средств 	заведующая
4	Медицинский осмотр сотрудников	<ul style="list-style-type: none"> • Постоянный контроль. • К работе в дошкольном образовательном учреждении допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр, который заносится в медицинскую книжку. • Медицинские книжки сотрудников хранятся в кабинете заведующей 	заведующая
5	Гигиеническое обучение сотрудников	Организация курсовой подготовки и переподготовки по программе гигиенического обучения медицинскими работниками, с пометкой о сдаче личной медицинской книжки	заведующая

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
7	Представление информации о результатах производственного контроля в Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Рязанской области	постоянно
8	Информации о принятых мерах по устранению нарушений, выявленных должностными лицами территориального отдела Роспотребнадзора по Рязанской области в Старожиловском районе 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

№ 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; - подача некачественной по органолептическим показателям воды; - поступление в ДОУ 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	В день, час возникновения ситуаций

В случае возникновения аварийных ситуаций Учреждение приостанавливает свою деятельность с информированием отдела образования и молодежной политики Захаровского муниципального района, а так же соответствующие службы

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

- Журнал учета мероприятий по контролю;
- перечень и запас дезинфицирующих средств и антисептиков;
- документация на дезинфицирующие средства, антисептики, изделия медицинского назначения, упаковочный материал и т.д., подтверждающая разрешение их применения на территории РФ в установленном порядке;
- методические указания (инструкции) по применению дезинфицирующих средств и антисептиков;
- медицинские карты детей (ф. 026/у);
- журнал регистрации температурного режима холодильника;
- журнал профилактического осмотра на педикулёз, чесотку;
- личные медицинские книжки;
- паспорта на бактерицидные облучатели;
- журнал брокеража сырой продукции;
- журнал брокеража готовой продукции;
- журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации.
- договоры и акты приема выполненных работ по договорам
- сертификаты, удостоверения качества и безопасности вырабатываемой продукции
- акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;