

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Центр развития ребенка – детский сад № 10 «Радуга» города Новоалтайска Алтайского края

СОГЛАСОВАНО:

Председатель

Общего собрания трудового коллектива

 Дмитриева Т.В.
«9» 01 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ ЦРР –
детский сад №10

 Казанцева М.А.
«09» 01 2025 г.



ПОЛОЖЕНИЕ

«Об организации производственного контроля по соблюдению санитарных правил в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении Центре развития ребенка – детский сад № 10 «Радуга» города Новоалтайска Алтайского края

г. Новоалтайск,
2025 г

1. Общие положения

1.1. Настоящее новое Положение о производственном контроле за организацией и качеством питания в ДОУ разработано в соответствии со статьей 37 «Организация питания обучающихся» Федерального закона № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 17 февраля 2021 года, правилами нормами СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», действующими с 01 января 2021 года, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012 г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020года, Уставом МБДОУ ЦРР №10.

1.2. Производственный контроль — это меры, направленные на устранение или уменьшение вредного воздействия внешней среды на человека, предотвращение возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидацию.

1.3. Производственный контроль соблюдения санитарных правил предполагает план мероприятий по проведению регулярных проверок администрацией Учреждения выполнения СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений» и других нормативных документов.

1.4. Ответственность за организацию, полноту и достоверность осуществляемых в Учреждении санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на руководителя и ответственных лиц, осуществляющих производственный контроль.

2. Порядок организации и проведения производственного контроля

2.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных и выполнением санитарнопротивоэпидемических (профилактических) мероприятий проводится в соответствии с осуществляемой в Учреждении деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

2.2. Целью производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий является обеспечение безопасности всех участников образовательного процесса ДОУ объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарнопротивоэпидемических (профилактических) мероприятий организации и осуществления контроля за их соблюдением.

2.3. Контроль осуществляется согласно разработанного Перечня мероприятий по производственному контролю и Программы производственного контроля.

2.4. Контроль осуществляют следующие работники учреждения: заведующий, медсестра, старший воспитатель, заместитель заведующего по АХР, завскладом по питанию. К производственному контролю могут привлекаться представители профсоюзной организации,

родители (законные представители) воспитанников.

2.5. Объектами производственного контроля являются:

- здание и сооружения, участок Учреждения;
- помещения Учреждения;
- оборудование и инвентарь;
- технологические процессы;
- рабочие места по оказанию услуг
- сырье и продукты питания:
- готовая продукция;
- занятия с воспитанниками;
- оздоровительные мероприятия;
- прогулки и режимные моменты;
- персонал Учреждения;
- воспитанники Учреждения;
- документация;
- вода и питьевой режим;
- мебель и белье;
- дезинфицирующие и моющие средства;
- воздушно-тепловой режим.

2.6. Периодичность проведения мероприятий производственного контроля осуществляется в соответствии с циклограммой.

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

№	Занимая должность	Раздел работ по осуществлению производственного контроля
1.	Заведующий	Отвечает за осуществление производственного контроля за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля, за организацию профессиональной подготовки и аттестации
2.	Заместитель заведующего по АХР	Отвечает за: исправность освещения, систем теплоснабжения и водоснабжения, вентиляции, канализации, сантехнического оборудования, электрооборудования санитарное состояние помещений, участков и территории Учреждения.
3.	Старший воспитатель	Отвечает за: Соблюдение образовательной нагрузки, режима дня в группах; Проведение и качество оздоровительных мероприятий; Наличие и соответствие маркировки возрасту детей; Правильное проведение
4.	Завскладом (продукты)	Отвечает за: -качество и ассортимент поступающих продуктов, -условия, соблюдение норм и сроков хранения продуктов, -санитарно-гигиеническое состояние складских и подсобных помещений для хранения продуктов питания -ведение журнала учета особо скоропортящихся продуктов, бракераж

5.	Медицинская сестра	<p>Отвечает за: здоровье воспитанников, обеспечение организации оздоровительных мероприятий, соблюдение режима дня, мероприятия по профилактике травматизма и отравлений, организацию медицинских осмотров работников.</p> <p>Контролирует: правильное приготовление пищи, закладку продуктов - питьевой режим,</p> <ul style="list-style-type: none"> -санитарное состояние помещений и участка Учреждения, -утренний прием детей, проводимый воспитателем, -соблюдение норм выхода порций. -наличие сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек. <p>Ведет учет и отчетность с осуществлением производственного контроля:</p> <ul style="list-style-type: none"> -журнал бракеража готовой продукции, -журнал осмотра работников пищеблока на гнойничковые заболевания. -журнал медицинского осмотра сотрудников,
----	--------------------	--

4. Обязанности руководителя по осуществлению производственного контроля

4.1. Руководитель Учреждения при выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля принимает меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения, в том числе:

- приостановление либо прекращение деятельности Учреждения или работу отдельных участков, эксплуатацию здания, сооружений, оборудования, выполнение отдельных видов работ и оказание услуг;
- прекращение использования сырья, материалов, не соответствующих установленным требованиям и не обеспечивающих безопасность (безвредность) для человека;
- снятие с использования продукции, не соответствующую санитарным правилам и представляющую опасность для человека, или ее уничтожение;
- информирование службы Роспотребнадзора о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил; - принятие других мер, предусмотренные действующим законодательством.

5. Обязанности лиц, осуществляющих производственный контроль Ответственные лица по осуществлению мероприятий производственного контроля обязаны:

5.1 Своевременно вести соответствующие журналы, закрепленные за каждым лицом, осуществляющим производственный контроль.

5.2. Своевременно осуществлять контроль и вести записи в журнале мероприятий производственного контроля.

5.3. Информировать руководителя Учреждения обо всех выявленных нарушениях, представляющих опасность для жизни и здоровья воспитанников и сотрудников Учреждения.

6. Права лиц, осуществляющих производственный контроль.

6.1 Требовать от руководителя Учреждения своевременного устранения нарушений, выявленных в ходе осуществления производственного контроля.

6.2. Вносить предложения по улучшению условий труда сотрудников и организации образовательного процесса с воспитанниками Учреждения.

6.3. Заслушивать и получать информацию руководителя по обеспечению безопасности воспитанников и сотрудников Учреждения, по улучшению условий выполнения санитарных норм и правил, санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий.

7. Документация

7.1. Программа производственного контроля.

7.2. Журнал по осуществлению мероприятий производственного контроля.

7.3. Перечень мероприятий по производственному контролю.

7.4. Отчеты, справки о деятельности, листы контроля.

Блок мероприятий ежедневного контроля пищеблока ДОУ

1. Входной контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, сырья и полуфабрикатов, в т.ч.:

- условий транспортировки продуктов и готовых блюд (наличия специализированного транспорта, товарного соседства при транспортировке, санитарного состояния транспорте соблюдения температурных условий при транспортировке),
- сопроводительной документации на продукты и готовые блюда (товарно-транспортных накладных, документов, подтверждающих качество и безопасность продукции, свидетельства о государственной регистрации, для использования в детском питании);
- качества поступающей продукции (соответствия видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации, соответствия упаковки и маркировки товара действующим требованиям; органолептических показателей продукции, остаточных сроков годности на момент поставки).

2. Контроль на этапе хранения поступающего сырья, полуфабрикатов, готовой продукции в т.ч.:

- исправности холодильного оборудования;
- соблюдения сроков и условий хранения пищевых продуктов;
- температурно-влажностных режимов хранения и сроков годности продукции;
- правил товарного соседства;
- отсутствия видимых признаков порчи продукции.

3. Контроль на этапе технологического процесса:

- соблюдения технологических процессов на всех этапах производства продукции;
- температурно-временных параметров производства и хранения;
- отсутствия встречных, пересекающихся потоков полуфабрикатов и готовой продукции, чистого и грязного инвентаря, тары;
- наличия и исправности необходимого технологического оборудования;
- ассортимента и объема производимой продукции.

4. Контроль готовой продукции и кулинарных изделий:

- органолептических показателей, условий реализации готовых блюд (соблюдения правил товарного соседства, температурного режима, использования инвентаря)
- маркировки инвентаря и разделочных досок;
- сроков приготовления и реализации готовых блюд;
- массы нетто одной порции;
- полноты вложения компонентов блюда, соотношения компонентов.

5. Уборка помещений пищеблока:

- мытье полов, удаление пыли и паутины, протирка радиаторов, подоконников, санитарная обработка технологического оборудования (проводится по мере его загрязнения и по окончании работы), обработка производственных столов с применением моющих и дезинфицирующих средств;
- еженедельно с применением моющих средств моют стены, осветительную арматуру, очищают стекла от пыли и копоти и т.п.

Циклограмма производственного контроля пищеблока Учреждения**1. Январь**

- 1.1. Проведение мероприятий ежедневного контроля (приложение 1).
- 1.2. Лабораторные исследования блюд по физико-химическим и микробиологическим показателям. Данные исследования проводятся не реже одного раза в шесть месяцев. При неудовлетворительных результатах повторно исследуемых удвоение количество образцов, проводится дополнительный контроль производства: технологического процесса, сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов, воды и воздуха, санитарной одежды, санитарной работников организации, санитарно-гигиенического состояния всех рабочих помещений.
- 1.3. Лабораторные исследования воды (микробиологические, физико-химические, органолептические) из городского водопровода в производственных помещениях пищеблока, в моечном отделении.
- 1.4. Контроль параметров микроклимата (температуры и влажности воздуха, скорости его движения).
- 1.5. Утилизация ртутьсодержащих отходов.
- 1.6. Генеральная уборка помещений пищеблока и всех помещений Учреждения. Генеральная уборка пищеблока проводится ежемесячно с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря. Результаты и оценка качества выполнения генеральных уборок, оборудования и инвентаря. Результаты и оценка качества выполнения генеральных уборок. В Учреждении ведется журнал учета расходования дезинфицирующих средств, в которых указываются площади пищеблока, подлежащие дезинфекции и расход дезсредств на данную площадь помещения.

2. Февраль

- 2.1. Проведение мероприятий ежедневного контроля (приложение 1).
- 2.2. Мероприятия по оценке температуры рабочих поверхностей, шума и других вредных производственных факторов (при наличии).
- 2.3. Исследование смывов с объектов производственного окружения, инвентаря, раздачи, столовой и кухонной посуды, рук и спецодежды пересовала, чистой столовой посуды и приборов.
- 2.4. Генеральная уборка помещений пищеблока и всех помещений Учреждения. Помимо генеральной уборки на пищеблоке проводятся дезинсекция и дератизация, периодичность которых отмечается в журнале контроля кратности проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции. Периодичность осуществления дезинсекции и дератизации указывается в договорах. Наряду с данным видом обработки помещений пищеблока необходимо проводить оценку качества выполненных работ и их эффективность. Условия повторной обработки при обнаружении дефектов в выполненных работах (появление насекомых, следов пребывания грызунов и т. д.) должны быть отражены в договоре с организацией, проводившей данные работы.

3. Март

- 3.1. Проведение мероприятий ежедневного контроля (приложение 1).
- 3.2. Оценка эффективности работы местной и приточно-вытяжной вентиляции и ее технической исправности с фиксацией результатов в акте технического контроля. Если оценка эффективности была внепланово, после выхода системы из строя результаты оценки эффективности фиксируются в журнале контроля аварийных ситуаций.
- 3.3. Оценка своевременности профилактических ремонтных работ (т. е. насколько периодичность проведения ремонтных работ обеспечивает бесперебойное функционирование оборудования), наличие аварийного и резервного оборудования.
- 3.4. Контроль наличия воздушных разрывов между ваннами (моечными, производственными) и канализационной сетью.
- 3.5. Оценка санитарно-технического состояния, технической исправности оборудования.
- 3.6. Генеральная уборка помещений пищеблока и всех помещений Учреждения.

4. Апрель

4.1. Проведение мероприятий ежедневного контроля (приложение 1).

4.2. Лабораторные исследования воды (микробиологические, физико-химические, органолептические) из городского водопровода в производственных помещениях, в моечном отделении.

4.3. Утилизация ртутьсодержащих отходов (согласно заключенному договору с организацией, аккредитованной на утилизацию данного вида отходов).

4.4. Исследование смывов с объектов производственного окружения, инвентаря, раздачи, столовой и кухонной посуды, рук, спецодежды персонала, чистой столовой посуды и приборов.

4.5. Генеральная уборка помещений пищеблока и всех помещений Учреждения.

5. Май

5.1. Проведение мероприятий ежедневного контроля (приложение 1).

5.2. Генеральная уборка помещений пищеблока и всех помещений Учреждения.

5.3. Замена песка в песочницах. Исследование песка.

6. Июнь

6.1. Проведение мероприятий ежедневного контроля (приложение 1).

6.2. Лабораторные исследования готовых блюд по физико-химическим, микробиологическим показателям.

6.3. Исследование смывов с объектов производственного окружения, инвентаря, раздачи, столовой и кухонной посуды, рук и спецодежды персонала, чистой столовой посуды и приборов (результаты исследований подтверждаются протоколами лабораторных исследований смывов и фиксируются в журнале).

6.4. Контроль параметров микроклимата (температуры и влажности воздуха, скорости его движения).

6.5. Генеральная уборка помещений пищеблока и всех помещений Учреждения.

7. Июль

7.1. Лабораторные исследования воды (микробиологические, физико-химические, органолептические) из городского водопровода в производственных помещениях, моечном отделении.

7.2. Утилизации ртутьсодержащих отходов.

7.3. Проведение текущего ремонта.

8. Август

8.1. Проведение мероприятий ежедневного контроля (приложение 1)

8.2. Контроль наличия, исправности, поверка измерительных приборов (термометров и психрометров).

8.3. Контроль, своевременности проведения профилактических ремонтных работ, наличия аварийного, резервного оборудования.

8.4. Проверка наличия воздушных разрывов между ваннами (моечными, производственными) и канализационной сетью.

8.5. Контроль санитарно-технического состояния, технической исправности оборудования с фиксацией и результатов в актах технического контроля.

8.6. Исследование смывов с объектов производственного окружения, инвентаря, раздачи, столовой и кухонной посуды, рук и спецодежды персонала, чистой столовой посуды и приборов. Результаты исследования подтверждаются протоколами лабораторных исследований смывов фиксируются в журнале.

8.7. Генеральная уборка помещений пищеблока и всех помещений Учреждения Проводится раз в год при исправной работе оборудования. При наличии признаков неисправности оценка и замена оборудования проводятся внепланово, незамедлительно.

9. Сентябрь

9.1. Проведение мероприятий ежедневного контроля (приложение 1)

9.2. Наладочные работы оборудования пищеблока.

9.3. Генеральная уборка помещений пищеблока и всех помещений Учреждения.

10. Октябрь

10.1. Проведение мероприятий ежедневного контроля (приложение 1).

10.2. Лабораторные исследования воды (микробиологические, физико-химические, органолептические) из городского водопровода в производственных помещениях, моечном отделении. 10.3. Утилизации ртутьсодержащих отходов.

10.4. Исследование смывов с объектов производственного окружения, инвентаря, раздачи, столовой и кухонной посуды, рук и спецодежды персонала, чистой столовой посуды и приборов. Результаты исследования подтверждаются протоколами лабораторных исследований смывов фиксируются в журнале.

10.5. Генеральная уборка помещений пищеблока и всех помещений Учреждения.

11. Ноябрь

11.1. Проведение мероприятий ежедневного контроля (приложение 1).

11.2. Генеральная уборка помещений пищеблока и всех помещений Учреждения.

12. Декабрь

12.1. Проведение мероприятий ежедневного контроля (приложение 1).

12.2. Исследование смывов с объектов производственного окружения, инвентаря, раздачи, столовой и кухонной посуды, рук и спецодежды персонала, чистой столовой посуды и приборов. Результаты исследования подтверждаются протоколами лабораторных исследований смывов фиксируются в журнале.

12.3. Генеральная уборка помещений пищеблока и всех помещений Учреждения.

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 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях» - 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 3.1.1295 - 03 «Профилактика туберкулеза»;
- СПЗ. 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 (неполно) 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 отпуска 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».

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 физкультурных 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 энтеровирусной (неполно) инфекций»;

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.	Заведующий	1	1 раза в год	1 раз в 2 года
2.	Старший воспитатель	1	1 раза в год	1 раз в 2 года
3.	Заместитель заведующей по АХЧ	1	1 раза в год	1 раз в 2 года
4.	Вахтер	1	1 раза в год	1 раз в 2 года
5.	Воспитатель	24	1 раза в год	1 раз в 2 года
6.	Делопроизводитель	1	1 раза в год	1 раз в 2 года
7.	Завскладом	1	1 раза в год	1 раз в 2 года
8.	Завскладом продуктов	1	1 раза в год	1 раз в 2 года
9.	Машинист по стирке белья	1	1 раза в год	1 раз в 2 года
10.	Младший воспитатель	12	1 раза в год	1 раз в 2 года
11.	Музыкальный руководитель	3	1 раза в год	1 раз в 2 года
12.	Шеф - повар	1	1 раза в год	1 раз в 2 года
13.	Педагог - психолог	1	1 раза в год	1 раз в 2 года
14.	Повар	3	1 раза в год	1 раз в 2 года
15.	Подсобный рабочий	2	1 раза в год	1 раз в 2 года
16.	Рабочий по обслуживанию	1	1 раза в год	1 раз в 2 года
17.	Сторож	3	1 раза в год	1 раз в 2 года
18.	Учитель - логопед	2	1 раза в год	1 раз в 2 года
19.	Учитель - дефектолог	1	1 раза в год	1 раз в 2 года
20.	Уборщик служебных помещений	2	1 раза в год	1 раз в 2 года

Перечень мероприятий по производственному контролю

№ Объект контроля	Кратность контроля и сроки исполнения	Ответственный е лица	
Санитарные требования к участку образовательного учреждения			
1	Санитарное состояние участка, пешеходных дорожек, подъездных путей, освещения территории, озеленение	• Ежедневный контроль за санитарным состоянием территории. • Дезинсекция, дератизация помещений по графику.	Зам заведующего по АХР
2	Санитарное состояние групповых участков, малых игровых форм, спортивной площадки с соответствующим спортивным оборудованием	• Ежедневный контроль за санитарным состоянием групповых участков. • Ремонт и замены малых форм, спортивного оборудования и сооружений (по мере их выхода из строя). • Приобретение и установка новых малых форм, спортивного оборудования и сооружений (по мере необходимости)	Зам заведующего по АХР
3	Санитарное состояние хозяйственной зоны: очистка контейнера, площадки, вывоз мусора.	• Ежедневный контроль за санитарным состоянием хозяйственной площадки. • Вывоз твердых бытовых отходов - по графику	Зам заведующего по АХР
Санитарные требования к санитарно-техническому состоянию здания			
1	Состояние помещений детского сада	Ежемесячный контроль: — функционирования системы теплоснабжения; — функционирование систем водоснабжения, канализации;	Зам заведующего по АХР
2	Состояние кровли, фасада здания, цоколя	Ежедневный контроль. При необходимости — заявка на ремонтные работы	Зам заведующего по АХР
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	Зам заведующего по АХР
4	Соблюдение теплового режима в учреждении	• Ежемесячный контроль функционирования системы теплоснабжения при неисправности — устранение в течение суток. • Промывка отопительной системы (июль). • Проведение ревизии системы теплоснабжения перед началом учебного года (август) с составлением акта	Зам заведующего по АХР
5	Соблюдение воздушного режима в учреждении. Система вентиляции	• Ежемесячный контроль функционирования системы вентиляции: приточно-вытяжная вентиляция пищеблока • Очистка вытяжных вентиляционных шахт проводится не реже 2 раз в год. • Проведение ревизии системы вентиляции перед началом учебного года (апрель) с составлением акта	Зам заведующего по АХР
6	Микроклимат, температура и относительная влажность воздуха в помещениях	Ежедневный контроль: — соблюдение графика проветривания помещений; — температурного режима в помещениях согласно СанПиН	Зам заведующего по АХР медсестра
7	Состояние систем водоснабжения, канализации, работа сантехприборов	• 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	Зам заведующего по АХР
8	Питьевая вода	• Ежедневный визуальный контроль за качеством воды для питьевого режима, за стаканами для питьевого режима • Ежегодное исследование питьевой воды из источника централизованного водоснабжения по микробиологическим и санитарнохимическим показателям (внепланово — после ремонта систем водоснабжения)	Зам заведующего по АХР медсестра
9	Естественное и искусственное освещение	• Ежедневный контроль за уровнем освещенности помещений. • Два раза в месяц техническое обслуживание электрических	Зам заведующего

		сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп • Чистка оконных стекол (не реже 2-х раз в год), осветительной аппаратуры, светильников (не реже 3-х раз в год). • Замеры уровня искусственной и естественной освещенности в групповых и других помещениях (1 раз в год перед началом нового учебного года)	по АХР
--	--	---	--------

Состояние оборудования помещений для работы с детьми

1	Детская мебель	Контроль 2 раза в год после проведения антропометрических обследований детей: — размеры детской мебели (столы, стулья) должны соответствовать ростовозрастным особенностям детей, иметь соответствующую маркировку. Во всех помещениях, где проводятся занятия с детьми и осуществляется прием пищи, должны присутствовать схемы рассаживания согласно антропометрии; — расстановка мебели должна соответствовать нормам СанПиН	Старший воспитатель
2	Уголки и зоны природы	Контроль 1 раз в год перед началом учебного года: — запрещается содержать ядовитые растения, а также растения, имеющие колючки и пр.	Старший воспитатель
3	Санитарное состояние игрушек, их обработка	• 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	медсестра Старший воспитатель
4	Санитарное состояние ковровых изделий	• 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	медсестра
5	Постельное белье, салфетки, полотенца	• 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);	медсестра
6	Состояние оборудования спортивного зала)	• Ежедневный визуальный контроль за состоянием оборудования музыкального и физкультурного залов; при неисправности оборудования — немедленное удаление из пользования и ремонт. • Испытание физкультурного оборудования с составлением акта (1 раз в год перед началом учебного года)	Старший воспитатель

Состояние помещений и оборудования пищеблока

1	Условия труда работников и состояние производственной среды пищеблока	• Ежедневный визуальный контроль за соблюдением требований охраны труда на пищеблоке. • Ежемесячный контроль за функционированием: — системы вентиляции; — приточно-вытяжная вентиляция пищеблока. Два раза в месяц 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)	Зам заведующего по АХР медсестра
2	Санитарное состояние пищеблока	• Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием пищеблока. • Исследования на наличие кишечной палочки, других инфекционных возбудителей (смывы) по эпидемиологическим показаниям (1 раз в год)	медсестра
3	Состояние технологического и холодильного оборудования на пищеблоке, техническая исправность оборудования	Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования на пищеблоке	Зам заведующего по АХР медсестра
4	Маркировка оборудования, разделочного уборочного инвентаря	• 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	Зам заведующего по АХР медсестра
5	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильных камер	медсестра

Состояние помещений и оборудования прачечной			
1	Санитарное состояние прачечной	Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием прачечной	медсестра
2	Состояние технологического оборудования прачечной, техническая исправность оборудования	Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования прачечной 2 раза в месяц	Зам заведующего по АХР
3	Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря	• 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	медсестра
Состояние оборудования медицинского кабинета			
1	Оборудование кабинета	• 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).	медсестра
2	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильника	медсестра
3	Медикаментозные средства	• Ежемесячный контроль за сроком годности медикаментозных препаратов, шприцев. • Проверка и пополнение медицинских аптечек (1 раз в месяц)	медсестра
Санитарные требования к организации режима дня и учебных занятий			
1	Посещаемость в группах	Количество детей: — в группе раннего возраста — в старших группах	заведующий
2	Режим дня и расписание занятий	• 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	Старший воспитатель
3	Требование к организации физического воспитания	• Утверждение расписаний физкультурных занятий и утренней гимнастики согласно требованиям СанПиН (2 раза в год — перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода). • Ежедневный медико-педагогический контроль за проведением физкультурных занятий и утренней гимнастики	Старший воспитатель
4	Организация мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей	• 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 медикопедагогический контроль за организацией и проведением мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей	Старший воспитатель медсестра
5	Прием детей в дошкольное образовательное учреждение	• Комплектование групп согласно Правилам приема в ДОУ. • Прием детей в ДОУ осуществляется на основании направления, заявления, договора и медицинской карты	заведующий
Санитарные требования к медицинскому обслуживанию дошкольного образовательного учреждения			
1	Наличие графика работы медицинского кабинета	Графики работы медицинского персонала и медицинского кабинета утверждаются в начале учебного года	заведующий
2	Согласование графиков медицинских осмотров воспитанников	Углубленный медицинский осмотр воспитанников (1 раз в год)	медсестра
3	Контроль за прохождением обязательных профилактических осмотров всеми сотрудниками	Профилактический осмотр сотрудников (1 раз в год)	медсестра
4	Наличие аптечек для оказания первой медицинской доврачебной помощи и их своевременное пополнение	Ежемесячная проверка и пополнение медицинских аптечек.	медсестра
5	Организация санитарно-просветительской работы с сотрудниками	Согласно плану санитарно-просветительской работы	медсестра
Санитарные требования к организации питания воспитанников			

1	Наличие согласованного примерного 10 дневного меню	Один раз в полугодие перед началом сезона	медсестра
2	Профилактика дефицита йода	Контроль за ежедневным использованием в пище йодированной поваренной соли	медсестра
3	Витаминация готовых блюд	Контроль за ежедневной витаминизацией пищи: — проведение витаминизации третьих блюд (вложение витамина С);	медсестра
4	Бракераж сырых скоропортящихся продуктов	Ежедневный контроль за сырыми скоропортящимися продуктами (по документации и органолептический) с заполнением журнала	медсестра зав складом
5	Бракераж готовой продукции	Ежедневный контроль за качеством готовой продукции (внешний вид, консистенция, вкусовые качества и др.) с заполнением бракеражного журнала	медсестра
6	Ведение и анализ накопительной ведомости	Ежедневно	медсестра
7	Отбор и хранение суточной пробы	Контроль за качеством отбора суточной пробы и ее хранения	медсестра
8	Наличие сертификатов соответствия, качества удостоверений и ветеринарных свидетельств на поступающие продукты питания	На каждую партию товара	зав складом
9	Контроль за состоянием здоровья сотрудников пищеблока	Контроль за заполнением журналов: состояния здоровья сотрудников пищеблока;	медсестра
Санитарно-эпидемиологический режим в пищеблоке			
1	Качество термообработки кулинарных изделий	Органолептическая оценка готовых блюд	медсестра
2	Исследование на яйца гельминтов	Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (по эпидситуации)	медсестра
3	Исследование на наличие кишечной палочки	Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (по эпидситуации)	медсестра
4	Исследования на стафилококк	Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (по эпидситуации)	медсестра
5	Исследования на патогенную флору	Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (по эпидситуации)	медсестра
Санитарное состояние и содержание образовательного учреждения			
1	Наличие графиков проведения генеральных уборок учреждения	• Постоянный контроль. • Графики проведения генеральных уборок утверждаются в начале учебного года	Зам зав по АХР
2	Режим ежедневных уборок помещений	• Постоянный контроль. • Графики проведения ежедневных уборок утверждаются в начале учебного года	Зам зав по АХР
3	Обеспечение моющими, дезинфицирующими средствами: уборочным инвентарем, ветошью	Ежедневный контроль за наличием и использованием моющих и дезинфицирующих средств	Зам зав по АХР
4	Медицинский осмотр сотрудников	• Постоянный контроль. • К работе в дошкольном образовательном учреждении допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр, который заносится в медицинскую книжку. • Медицинские книжки сотрудников хранятся в медицинском кабинете	Заведующий медсестра
5	Гигиеническое обучение сотрудников	Организация курсовой подготовки и переподготовки по программе гигиенического обучения медицинскими работниками, с пометкой о сдаче личной медицинской книжки	Заведующий медсестра

Перечень мероприятий, проведение которых необходимо для контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарногигиенических (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	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 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 санитарноэпидемиологический надзор

№ п/п	Перечень ситуаций	Ответственный	Срок
	<p>Возникновение аварийных ситуаций, представляющих угрозу для здоровья детей: - 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 ДОУ недоброкачественных пищевых продуктов; - неисправность канализационной, отопительной систем, водоснабжения, энергоснабжения; - неисправность (выход из строя) технологического оборудования без</p>	<p>заведующий</p>	<p>В день, час возникновения ситуаций</p>

В случае возникновения аварийных ситуаций Учреждение приостанавливает свою деятельность с информированием Комитета образования администрации города Новоалтайска, а так же соответствующие службы.

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

1. Журнал здоровья
2. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
3. Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;
4. Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании
5. Графики (журналы) проведения генеральных уборок и заключительных дезинфекций;
6. Личные медицинские книжки