

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение -  
детский сад № 206 «Золотой петушок»**



**УТВЕРЖДАЮ:**  
Заведующий МБДОУ –  
детский сад № 206

Н.В.Тарасова  
Приказ № 28/1 от « 10 » января 2022 г.

**Программа производственного контроля  
за соблюдением санитарных правил и выполнением  
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий  
при осуществлении образовательной деятельности в  
МБДОУ – детский сад № 206  
(новая редакция)**

г. Екатеринбург

## Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение - детский сад № 206 «Золотой петушок»
Юридический адрес:	620053, г. Екатеринбург, пос. Чусовское озеро, ул. Мира, 25
Фактический адрес:	620053, г. Екатеринбург, пос. Чусовское озеро, ул. Мира, 25
Тел / факс:	8 (343) 263-72-82
Электронная почта:	mdou206@eduekb.ru
ОКВЭД	85.11
ИНН	6658342580
Фамилия, имя, отчество руководителя	Тарасова Наталья Владимировна
Телефоны руководителя, заместителя	Тел: 8 (343) 263-72-82
Количество сотрудников:	чел.14 (из них женщин чел. 11)
Количество обучающихся:	38
Вид деятельности	- дошкольное образование
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	Рег.№ 13922 от 18.11.2011 г.
Лицензия на осуществление медицинской деятельности	№ЛО-66-01-002902 от 25.09.2014 г.

Настоящая Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности в МБДОУ – детский сад № 8 (далее – Программа) разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30 марта 1999 г. (с изменениями) № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 «О введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01» (с изменениями и дополнениями),

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» с 01 января 2021 по 01 января 2027г,

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, вводе в эксплуатацию новых помещений, реконструкции старых, других существенных изменениях деятельности юридического лица, введении новых законодательных документов.

Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:

- дошкольное образование;
- дополнительное образование детей и взрослых.

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

№ п/п	Наименование документа	Регистрационный номер
<b>1</b>	<b>Федеральные законы и приказы</b>	
1.1.	ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»	№ 273-ФЗ от 29.12.2012 г.
1.2.	Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»	№ 52 от 30.03.1999 г. (с изменениями)
1.3.	Федеральный закон «О защите прав потребителей»	№ 2300-1 от 07.02.1992 г. (с изменениями)
1.4.	Федеральный закон «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»	№ 294-ФЗ от 26.12.2008 г. (с изменениями)
1.5.	Федеральный закон «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»	№ 157 от 17.09.98 г. (с изменениями)
1.6.	Приказ Минтруда России, Минздрава России «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»	№ 988н, № 1420 от 31.12.2020 г.
1.7.	Приказ Минздрава России «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»	№ 29н от 28.01.2021 г. (вступил в силу 28.01.2021)
1.8.	Федеральный закон «О техническом регулировании»	№ 184-ФЗ от 27.12.2002 г. (с изменениями)
1.9.	Федеральный закон «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»	№ 15-ФЗ от 23.02.2013 г. (с изменениями)
1.10.	Приказ Минздрава России «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и	№ 125н от 21.03.2014 г. (с

	календаре профилактических прививок по эпидемиологическим по эпидемиологическим показаниям»	изменениями)
1.11.	Приказ Минздрава России «О профессиональной, гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»	№ 229 от 29.06.2000 г.
1.12.	Постановление Правительства РФ «Об утверждении правил оказания платных образовательных услуг»	№ 1441 от 15.09.2020 г.
1.13.	Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	№29 ФЗ от 02.01.2000г. (с изменениями)
<b>2</b>	<b>Нормативные акты санитарного законодательства</b>	
<b>2.1</b>	<b>Санитарные правила</b>	
2.1.1.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических мероприятий.)»	СП 1.1.1058-01
2.1.2.	«Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»	СП 3.1/3.2.3146-13 (действует до 01.09.2021)
2.1.3.	«Профилактика вирусного гепатита В»	СП 3.1.1.2341-08 (действует до 01.09.2021)
2.1.4.	«Профилактика дифтерии»	СП 3.1.2.3109-13 (действует до 01.09.2021)
2.1.5.	«Профилактика туберкулеза»	СП 3.1.2.3114-13 (действует до 01.09.2021)
2.1.6.	«Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»	СП 3.1.2.3117-13 (действует до 01.09.2021)
2.1.7.	«Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита»	СП 3.1.2.952-11 (действует до 01.09.2021)
2.1.8.	«Профилактика острых кишечных инфекций»	СП 3.1.1.3108-13 (с изменениями действует до 31.09.2021)
2.1.9.	«Профилактика сальмонеллеза»	СП 3.1.7.2616-10 (действует до 01.09.2021)
2.1.10	«Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами»	СП 3.1.958-00
2.1.11.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»	СП 3.5.3.3472-17 (действует до 01.09.2021)
2.1.12.	«Профилактика иерсиниоза»	СП 3.1.7.2615-10 (действует до 01.09.2021)
2.1.13.	«Профилактика ВИЧ - инфекции»	СП 3.1.5.2826-10 (действует до 01.09.2021)

2.1.14.	«Профилактика клещевого вирусного энцефалита»	СП 3.1.3.2352-08 (действует до 01.09.2021)
2.1.15.	«Профилактика энтеробиоза»	СП 3.2.3110-13 (действует до 01.09.2021)
2.1.16.	«Профилактика паразитарных болезней на территории РФ»	СП 3.2.3215-14 (действует до 01.09.2021)
2.1.17.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»	СП 3.5.3.3223-14 (действует до 01.09.2021)
2.1.18.	«Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»	СанПиН 2.3.2.1078-01 (с изменениями)
2.1.19.	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	СанПиН 2.3.2.1324-03
2.1.20.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
2.1.21.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	СанПиН 2.4.3648-20
2.1.26.	«Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения»	СанПиН 2.1.3684-21(действует с 01.03.2021 по 01.03.2027)
2.1.27.	«Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения»	СанПиН 2.1. 3684-21 (действует с 01.03.2021 по 01.03.27)
2.1.28.	«Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»	СанПиН 1.2. 3685-21 (с 01.03.21г действует до 01.03.2027)
2.1.29.	«Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах»	СанПиН 2.2.4.3359-16
2.1.30.	Санитарно-эпидемиологические требования к организации проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно – гигиеническое значение	СанПиН 3.5.2.3472-17
2.1.31.	Санитарно-эпидемиологические требования к качеству почвы	СанПин.1.2. 3685-21.
<b>2.2.</b>	<b>Технические регламенты Таможенного союза</b>	
2.2.1.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»	ТР ТС 005/2011 (с изменениями)
2.2.2.	Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»	ТР ТС 022/2011 (с изменениями)
2.2.3.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»	ТР ТС 021/2011 (с изменениями)

2.2.4.	Технический регламент Таможенного союза на соковую продукцию из фруктов и овощей	ТР ТС 023/2011
2.2.5	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»	ТР ТС 033/2013 (с изменениями)
2.2.6.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»	ТР ТС 034/2013
2.2.7.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности игрушек»	ТР ТС 008/2011 (с изменениями)
2.2.8.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности продукции предназначенной для детей и подростков»	ТР ТС 007/2011 (с изменениями)
2.2.9.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мебельной продукции»	ТР ТС 025/2012
2.2.10.	Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»	ТР ТС 029/2012
2.2.11.	Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции»	ТР ТС 040/2016

## 2. Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

№ п/п	Фамилия Имя Отчество	Занимаемая должность	Функции	Приказ о назначении
1	Тарасова Наталья Владимировна	Заведующий	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Общий контроль за соблюдением изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;</li> <li>- организация плановых медицинских осмотров работников;</li> <li>- контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек;</li> <li>- контроль за своевременной вакцинацией работников;</li> <li>- разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений.</li> </ul>	№ 32/1 от 10.01.2022г.
2	Мельгунова Наталья Сергеевна	воспитатель	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми;</li> <li>- контроль за организацией приемов пищи в возрастных группах;</li> <li>- контроль за организацией обучения воспитанников навыкам личной гигиены;</li> <li>- исполнение мер по устранению выявленных нарушений.</li> </ul>	№ 32/2 от 10.01.2022г.

3	Никитина Светлана Николаевна	Заведующий хозяйством	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории;</li> <li>- организация лабораторно-инструментальных исследований;</li> <li>- организация санитарно-бактериологических исследований;</li> <li>- ведение учетной документации;</li> <li>- разработка мер по устранению выявленных нарушений;</li> <li>- контроль охраны окружающей среды;</li> <li>- контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников;</li> <li>- организация своевременной вакцинации работников;</li> <li>- общий контроль за организацией питания на пищеблоке.</li> </ul>	№ 32/3 от 10.01.2022г.
4	Гальцова Анастасия Юрьевна Хисамеева Оксана Васильевна	Ответственные по питанию (кладовщик) Повар	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация питания;</li> <li>- организация витаминизации блюд;</li> <li>- разработка меню совместно с поваром;</li> <li>- организация приема и хранения продуктов;</li> <li>- организация своевременной реализации продуктов;</li> <li>- контроль за качеством поступаемых продуктов;</li> <li>- контроль за наличием документов, подтверждаемых качество продуктов, сроки хранения.</li> <li>- ведение учетной документации.</li> </ul>	№ 32/4 от 10.01.2022г.

**3. 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	Параметры микроклимата	1 раз в год	Помещения и рабочие места (12 точек)	ГОСТ 30494-2011	Протокол
2	Освещенность естественная и искусственная	Измерение световой среды	1 раз в год	Помещения и рабочие места (в соответствии с S помещений)	СанПиН 2.2.1/2.1.1278-03	Протокол

3	Аэроионный состав воздуха	Определение ртути на анализатор типа АГП	1 раз в год	Помещения	ГН 2.1.6.3492-17 МУК 4.1.1.1468-03	Протокол
		Концентрация химических веществ с помощью газоанализатора				
4	Почва и песок на игровых площадках	<i>Санитарно-паразитологические исследования почвы, песка:</i> - на цисты патогенных кишечных простейших - на яйца гельминтов	2 раза в год	2 пробы	СанПиН 2.1.7.1287-03  СанПиН 2.1.7.1287-03	Протокол
		<i>Лабораторные исследования почвы:</i> - определение водородного показателя; - определение ртути методом атомной абсорбции с холодным паром; - определение металлов методом атомной абсорбции.	1 раз в год	1 проба		
		<i>Санитарно – бактериологические исследования почвы:</i> - определение БГКП; - определение энтерококков.				
5	Контроль санитарного фона	Смывы на санитарно-показательную микрофлору (на яйца гельминтов, на цисты патогенных кишечных простейших)	4 раз в год	Игровые уголки – 10 проб (с игрушек, мебели, ковров и дорожек; в спальнях: с постельного белья, с пола, батарей, подоконников, штор; в туалетных комнатах: с ручек дверей, кранов, наружных поверхностей горшков,	СанПиН 3.2.3215-14	Протокол

				стульчаков) Пищеблок – 5-10 смывов (с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала.		
7	Качество питьевой воды	<p><i>Лабораторные исследования воды:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определение запаха при 20 °С;</li> <li>- определение вкуса, привкуса;</li> <li>- определение цветности;</li> <li>- определение мутности;</li> <li>- определение водородного показателя;</li> <li>- определение окисляемости перманганатной;</li> <li>- определение жесткости общей;</li> <li>- определение общей минерализации (сухой остаток);</li> <li>- определение кремния;</li> <li>- определение металлов методом атомной абсорбции.</li> </ul> <p><i>Санитрано – бактериологические исследования воды:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определение ОМЧ;</li> <li>- определение общих колиформных бактерий, термотолерантных бактерий, ГКБ фильтрационным методом;</li> <li>- определение колифагов (с обогащением);</li> <li>- определение БГКП.</li> </ul>	1 раз в год	Вода питьевая централизованного водоснабжения.	СанПиН 2.1.4.1074-01	Протокол



5	Музыкальный руководитель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Младший воспитатель	2	1 раз в год	1 раз в год
7	Повар	1	1 раз в год	1 раз в год
8	Подсобный рабочий	1	1 раз в год	1 раз в год
9	Обслуживающий персонал	3	1 раз в год	1 раз в 2 года

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

5.1. Работа:

№ п/п	Показатель	Профессия	Документ
1	Микроклимат	Повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 08.11.2016 г.

5.2. Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	от 18.11.2011 г. №13922
2	Медицинская	от 25.09.2014 г. №ЛО-66-01-002902

**6. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг**

Объект контроля	Основание	Срок	Ответственный
<b>Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории</b>			
Уборка территории	СП 2.4.3648-20	Ежедневно: утром и вечером	Заведующий хозяйством
Контроль за состоянием оконных стёкол		1 раз в месяц	Заведующий хозяйством
Освещенность территории	СП 2.4.3648-20	Еженедельно	Заведующий хозяйством
Температура воздуха и кратность проветривания	СП 2.4.3648-20, график проветриваний	Постоянно	Заведующий хозяйством
Состояние осветительных приборов	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Заведующий хозяйством
Кратность и качество уборки помещений: - контроль за уборкой сантехнического оборудования (сиденья на унитазах, горшки, ручки сливных бачков, ручки дверей), уборочный инвентарь. - контроль за проведением генеральной уборки помещений. - контроль за состоянием сеток на окнах. - контроль за мытьем игрушек в группах. - наличие дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и мытья посуды	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Еженедельно	Заведующий хозяйством
Состояние оборудования пищеблока, инвентаря, посуды	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежемесячно	Заведующий, заведующий хозяйством
Контроль за санитарно-профилактическим режимом (дезинфекция, дератизация, дезинсекция).	СП 2.4.3648-20,	Ежемесячно	Заведующий хозяйством

<b>Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления</b>			
Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность входящего сырья и пищевых продуктов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Постоянно	Кладовщик, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»
Плановые мероприятия, направленные на контаминацию иерсиниями овощей и фруктов в кладовой	МУ 3.1.1.2438-09, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	При подготовке к хранению нового урожая, при хранении	Кладовщик
Соблюдение условий и сроков хранения продуктов питания	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Постоянно	Кладовщик, ответственный по питанию
Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждый технологический цикл производства	Повар
Качество и безопасность приготовленной пищевой продукции (суточная проба)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно от каждой партии	Повар
Соответствие рациона питания меню, санитарным правилам и нормам	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Ответственный по питанию
<b>Контроль обеспечения условий образовательно-воспитательной деятельности</b>			
Гигиеническая оценка соответствия мебели росту-возрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.3648-20	2 раз в год, сентябрь, май	Заведующий хозяйством, воспитатели
Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20 СП	Постоянно	Заведующий хозяйством, воспитатели
Соблюдение использования технических средств обучения	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Заведующий хозяйством, воспитатели
Продолжительность прогулок	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Заведующий, воспитатели
Режим дня и занятий	СП 2.4.3648-20	1 раз в неделю и при составлении	Заведующий, воспитатели

		расписания занятий	
Двигательный режим			Заведующий, воспитатели
<b>Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников</b>			
Проведение и контроль эффективности закаливающих процедур	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Заведующий, воспитатели
Контроль за утренним приемом детей	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Заведующий, воспитатели
Вакцинация	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ	В соответствии национальным календарем профилактических прививок	Медработник (при наличии)
Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.2.3215-14	Каждый понедельник	Воспитатели
Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине	Программа мероприятий	По необходимости	Заведующий, воспитатели, медработник (при наличии)
Плановые осмотры	СП 2.4.3648-20	По графику	Медработник (при наличии)
Исследование на паразитарные болезни	СанПиН 3.2.3215-14	1 раз в год, осенью	Заведующий, воспитатели, медработник (при наличии)
<b>Контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников</b>			
Состояние работников (количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Заведующий хозяйством, повар
<b>Контроль охраны окружающей среды</b>			
Санитарное состояние хозяйственной зоны: своевременная очистка хозяйственной	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ	3 раза в неделю	Заведующий хозяйством,

площадки, вывоз ТКО			дворник, специализированная организация
Дезинфекция	СП 3.5.1378-03	По необходимости	Заведующий хозяйством, дворник
Дезинсекция	СанПиН 3.5.2.3472-17	Истребительные мероприятия – не реже 2 раз в месяц	Заведующий хозяйством, дворник, специализированная организация
Дератизация	СП 3.5.3.3223-14	Истребительные мероприятия – не реже 1 раза в 2 месяца	Заведующий хозяйством, дворник

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

<b>Наименование форм учета и отчетности</b>	<b>Периодичность заполнения</b>	<b>Ответственное лицо</b>
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал учета температуры и влажности в складском помещении	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал учета температуры в помещениях детского сада	3 раза в неделю	Заведующий хозяйством
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Журнал бракеража скоропортящихся продуктов	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал бракеража готовой продукции	Ежедневно	Ответственный по питанию
Протоколы лабораторных испытаний	По факту	Заведующий, заведующий хозяйством
График смены кипяченой воды	Ежедневно	Младшие воспитатели
Рабочий лист ХАССП	По графику	Член группы ХАССП
Отчеты группы ХАССП	По графику	Председатель группы ХАССП
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заведующий хозяйством

Журнал утреннего приема детей	Ежедневно	Воспитатели
- Заключительные акты медицинских осмотров - личные медицинские книжки работников; - прививочные сертификаты	По факту	Заведующий, заведующий хозяйством
Журнал контроля за санитарным состоянием группы	1 раз в неделю	Заведующий хозяйством

**8. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор**

№ п/п	Перечень возможных аварийных ситуаций	Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию	Ответственное лицо за выполнение мероприятий	Информирование о возникновении аварийной ситуации	
				Органы местного самоуправления	Учреждение госсанэпидслужбы
1	Авария на системе холодного водоснабжения	Отключение подачи холодного водоснабжения на вводе в ДОУ: вызов специалистов для ликвидации причины аварии; прекращение образовательного процесса	Заведующий, Заведующий хозяйством	Управление образования Верх-Исетского района, тел. (343) 304-12-60  Диспетчер водоканала	ТО Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в Ленинском, Верх-Исетском, Октябрьском и Кировском районах г. Екатеринбурга
2	Авария на системе отопления или другая причина несоответствия микроклимата в помещениях МБДОУ требованиям санитарных правил	Вызов специалистов для ликвидации причины аварии или неэффективной работы системы отопления. Ограничение или полное прекращение образовательного процесса.	Заведующий, Заведующий хозяйством	Управление образования Верх-Исетского района, тел. (343) 304-12-60  Диспетчер котельной	-
3	Авария на системе канализации с изливом	Отключение подачи холодного и горячего водоснабжения. Вызов	Заведующий, Заведующий	Управление образования Верх-Исетского района,	

	сточных вод в общественных помещениях	специалистов для ликвидации причин аварии. Прекращение образовательного процесса. Проведение дезинфекционной обработки в помещениях, загрязненных канализационными водами, после ликвидации аварии	хозяйством	тел. (343) 304-12-60 Диспетчер водоканала	
4	Авария систем электроснабжения	Прекращение образовательного процесса и эвакуация детей. Сокращение образовательного процесса при аварии в светлое время суток. Информация родителей о прекращении работы ДОУ в связи с аварийной ситуацией. Вызов специалистов для устранения причин аварии. Решение вопроса о сохранности скоропортящихся продуктов, вакцины (при наличии), утилизации готовых продуктов.	Заведующий, Заведующий хозяйством, медицинский работник (при наличии)	Управление образования Верх-Исетского района, тел. (343) 304-12-60  Диспетчер электросетевой компании	-
5	Случаи инфекционных заболеваний	- Изоляция больного; - реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке и в помещениях где находятся дети; - наблюдение за детьми, контактировавшими с заболевшим (-шими); - проветривание.	Заведующий, медицинский работник (при наличии), воспитатель, младший воспитатель	Управление образования Верх-Исетского района, тел. (343) 304-12-60  Заведующий дошкольным отделением МАУ ДГКБ № 11	ТО Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в Ленинском, Верх-Исетском, Октябрьском и Кировском районах г. Екатеринбург
6	Случаи отравления детей химическими или другими веществами	Оказание неотложной помощи пострадавшим, вызов скорой медицинской помощи. Информирование родителей. Вызов специалистов службы МЧС и Госсанэпиднадзора. Эвакуация детей (при необходимости). Изъятие и	Заведующий, Заведующий хозяйством	Управление образования Верх-Исетского района, тел. (343) 304-12-60  Заведующий дошкольным отделением МАУ ДГКБ № 11	ТО Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в Ленинском, Верх-Исетском, Октябрьском и Кировском районах г. Екатеринбург

		сохранение веществ, вызвавших отравление, для проведения расследования. Прекращение доступа в помещение, где произошло воздействие веществ.			
7	Пожар	- Вызов пожарной службы; - эвакуация детей и сотрудников; - приостановление деятельности.	Заведующий, Заведующий хозяйством	Управление образования Железнодорожного района, тел. 334-45-29 МЧС 217-44-12	

### 9. Требования к здоровью работников

<p><b><u>Требования к здоровью работников</u></b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Количество работников с инфекционными и вирусными заболеваниями, повреждениями кожных покровов</li> <li>2. Гигиеническая подготовка работников</li> </ol> <p><b><u>Требования к предварительному и периодическому медицинскому осмотру</u></b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Дерматовенеролог</li> <li>2. Отоларинголог</li> <li>3. Стоматолог</li> <li>4. Терапевт</li> <li>5. Психиатр/невролог</li> <li>6. Флюорография органов дыхания</li> <li>7. Исследование крови на сифилис</li> <li>8. Обследование на гонококковую инфекцию</li> <li>9. Обследование на носительство золотистого стафилококка</li> <li>10. Серологическое обследование на брюшной тиф</li> </ol>	<p>Ежедневно</p> <p>Для работников пищеблока, младших воспитателей – ежегодно в соответствии с графиком.</p> <p>Для остальных категорий работников – один раз в два года</p> <p>1 р. в год</p> <p>При устройстве на работу</p>	<p>Заведующий Заведующий хозяйством</p> <p>Заведующий Заведующий хозяйством</p>
---	--	---

<p>11. Исследование на гельминтозы</p> <p>12. Исследование на возбудителей кишечных инфекций</p> <p>13. Вакцинация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- против гепатита А (если скрининг отрицательный)</li> <li>- против дифтерии</li> <li>- против кори</li> <li>- против краснухи</li> <li>- против гепатита В</li> <li>- против гриппа</li> <li>- против дизентерии</li> </ul> <p>- против клещевого энцефалита</p>	<p>При устройстве на работу При устройстве на работу и далее 1 р. в год При устройстве на работу и далее 1 р. в год</p> <p>(не менее двух прививок) не реже 1 р. в 10 лет не реже 1 р. в 10 лет женщины до 25 лет 3 – хратно Ежегодно</p> <p>Ежегодно для сотрудников пищеблока, младших воспитателей, членов бракеражной комиссии, рабочего по обслуживанию здания по схеме</p>	<p>Заведующий Заведующий хозяйством</p>
--	--	---

### 10. Мероприятия по осуществлению производственного контроля

№	Объект контроля	Периодичность	Ответственный
<b>Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений</b>			
1.	<p><b><u>Требования к территории:</u></b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Контроль за состоянием оборудования на участке (не должно быть острых выступов, шероховатостей и т.д.)</li> <li>2. Контроль за состоянием участков и территории детского сада (уборка).</li> <li>3. Контроль за санитарным состоянием места сбора отходов, мусора (контейнер).</li> <li>4. Контроль за состоянием хозяйственных ковриков и входов в здание.</li> <li>5. Освещенность территории</li> <li>6. Санитарно-паразитологические исследования почвы, песка: <ul style="list-style-type: none"> <li>- на цисты патогенных кишечных простейших</li> <li>- на яйца гельминтов</li> </ul> </li> <li>7. Лабораторные исследования почвы: <ul style="list-style-type: none"> <li>- определение водородного показателя</li> <li>- определение ртути методом атомной абсорбции с холодным паром</li> <li>- определение металлов методом атомной абсорбции</li> </ul> </li> <li>7. Санитарно – бактериологические исследования почвы. Определение БГКП</li> </ol>		

	<p>8. Санитарно – бактериологические исследования почвы. Определение энтерококков.</p> <p>9. Санитарно – паразитологические исследование смывов (пыли) с поверхностей: на яйца гельминтов;</p> <p>10. Санитарно – паразитологические исследование смывов (пыли) с поверхностей: на цисты патогенных кишечных простейших;</p> <p>8. Санитарно – бактериологические исследования смывов. Определение БГКП с использованием среды Кода.</p>		
<p>2.</p> <p>3.</p>	<p><b><u>Требования к оборудованию помещений:</u></b></p> <p>1. Контроль за состоянием оборудования и мебели в помещениях детского сада (неисправность, дефекты).</p> <p>2. Контроль за состоянием шкафов для игрушек, используемых для прогулок (места хранения выносного материала).</p> <p>3. Контроль за подбором мебели для детей с учетом антропометрических показателей.</p> <p>4. Контроль за расстановкой столов для занятий (освещение, леворукие дети, зрение, слух).</p> <p>5. Контроль за организацией прогулки.</p> <p>6. Контроль за расстановкой кроватей для сна детей (свободный проход).</p> <p><b><u>Требования к естественному и искусственному освещению помещений:</u></b></p> <p>1. Контроль за размещением комнатных растений на подоконниках.</p> <p>2. Контроль за источниками искусственного освещения (своевременная замена перегоревших ламп, мытье арматуры, техническая неисправность светильников).</p> <p>3. Контроль за заменой люминесцентных (перегоревших) ламп.</p> <p>4. Своевременный вывод люминесцентных ламп</p> <p>5. Контроль за состоянием оконных стекол.</p> <p>6. Измерение искусственной освещенности (уровень света, коэффициент пульсации)</p> <p><b><u>Требования к отоплению и вентиляции:</u></b></p> <p>1. Контроль за состоянием ограждений отопительных приборов.</p> <p>2. Контроль за проведением проветривания в группах.</p> <p>3. Контроль за температурой воздуха в помещениях группы, в музыкальном зале, в физкультурном зале (показатели термометра), режимов проветривания.</p> <p>4. Измерение параметров микроклимата</p> <p>5. Лабораторные исследования воздуха. Определение ртути</p>		

4.	<p>6. Лабораторные исследования воздуха. Измерение концентрации химических веществ</p> <p>7. Контроль за работой вентиляции пищеблока, прачечной.</p> <p><b><u>Требования к водоснабжению и канализации:</u></b></p> <p>1. Контроль за работой водоснабжения и канализации, исправность сантехнических приборов.</p> <p><b><u>Требования к санитарному содержанию помещений и профилактическим мероприятиям:</u></b></p> <p>1. Контроль за уборкой помещений в группах и помещений (влажная уборка).</p> <p>2. Контроль за уборкой сантехнического оборудования (сиденья на унитазах, горшки, ручки сливных бачков, ручки дверей), уборочный инвентарь.</p> <p>3. Контроль за проведение генеральной уборки помещений.</p> <p>4. Контроль за состоянием сеток на окнах.</p> <p>5. Контроль за мытьем игрушек в группах.</p> <p>6. Контроль за сменой постельного белья, полотенец, спец. одежды.</p> <p>7. Контроль за санитарно-противоэпидемическим режимом (дезинфекция, дератизация, дезинсекция).</p> <p>8. Наличие дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и мытья посуды</p>		
<b>Производственный контроль за организацией учебного процесса, режима, методиками обучения и воспитания, приема в ДОУ</b>			
	<p><b><u>Требования к приему детей в ДОУ:</u></b></p> <p>1. Контроль за проведением утреннего приема дошкольников в учреждение.</p> <p>2. Контроль за организацией осмотра детей в утренние часы.</p> <p>3. Контроль за проведением осмотра детей на педикулез.</p> <p>4. Контроль измерения температуры детей.</p> <p><b><u>Требования к оценке состояния здоровья:</u></b></p> <p>1. Контроль за оценкой физического развития детей по данным антропометрических показателей и физической подготовленности каждого ребенка.</p> <p>2. Контроль за оценкой состояния здоровья детского коллектива:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Острая заболеваемость;</li> <li>• % часто болеющих детей;</li> <li>• % детей, имеющих морфофункциональные отклонения;</li> <li>• % детей, с хроническими заболеваниями.</li> <li>• Распределение детей по группам физического развития.</li> </ul>		<p>Заведующий</p> <p>Воспитатели</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Распределение детей по группам здоровья;</li> <li>• % детей, нуждающихся в оздоровительных мероприятиях.</li> </ul> <p>3. Контроль за выполнением комплексного плана оздоровительных мероприятий, направленных на снижение заболеваемости и укрепление здоровья детей для каждого возрастной группы.</p> <p><b><u>Требования к организации режима дня и НОД:</u></b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Контроль за соблюдением режима дня в группах (в целом).</li> <li>2. Контроль за проведением прогулки детей (продолжительность, содержание).</li> <li>3. Контроль за проведением режимных моментов в течение дня (кормление, сон).</li> <li>4. Контроль за составлением допустимого объема образовательной нагрузки для детей дошкольного возраста.</li> </ol> <p><b><u>Требования к организации физического воспитания:</u></b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Контроль за организацией двигательного режима в течение дня (организованные формы двигательной активности): <ul style="list-style-type: none"> <li>- утренняя гимнастика;</li> <li>- физкультурные занятия;</li> <li>- физкультурные минутки;</li> <li>- подвижные игры;</li> <li>- спортивные упражнения.</li> </ul> </li> <li>2. Контроль за организацией самостоятельной двигательной активности у детей.</li> <li>3. Контроль за организацией закаливающих мероприятий.</li> <li>4. Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием мест проведения занятий (помещение, участок), физкультурного оборудования, одежды и обуви детей.</li> <li>5. Контроль за проведением мероприятий по профилактике травматизма.</li> </ol>		
<b>Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления</b>			
	<p><b><u>Требования к организации питания:</u></b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность входящего сырья и пищевых продуктов</li> <li>2. Плановые мероприятия, направленные на контаминацию бактериями овощей и фруктов в овощехранилищах</li> <li>3. Соблюдение условий и сроков хранения продуктов питания</li> <li>4. Соблюдение технологии</li> </ol>		

5. приготовления блюд по технологическим документам
6. Качество и безопасность приготовленной пищевой продукции (суточная проба)
7. Соответствие рациона питания меню, санитарным правилам и нормам

**Требования к санитарно-бактериологическому и лабораторному контролю химических, биологических и физических факторов:**

1. Санитарно – бактериологические исследования пищевых продуктов КМАФАнМ;
2. Санитарно – бактериологические исследования пищевых продуктов БГКП;
3. Санитарно – бактериологические исследования пищевых продуктов. Определение стафилококк ауреус;
4. Санитарно – бактериологические исследования пищевых продуктов. Определение бактерий рода Proteus;
5. Санитарно – бактериологические исследования пищевых продуктов. Определение патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл.
6. Лабораторные исследования пищевой продукции. Определение белка титриметрическим методом;
7. Исследование пищевой продукции. Определение влаги и сухих веществ гравиметрическим методом;
8. Определение витаминов в пищевых продуктах: вит.С (аскорбиновая кислота)
9. Исследование пищевой продукции. Определение жира методом Гербера;
10. Исследование воды. Определение запаха;
11. Исследования воды. Определение вкуса, привкуса;
12. Исследования воды. Определение цветности;
13. Исследования воды. Определение мутности;
14. Исследования воды. Определение водородного показателя (рН);
15. Исследования воды. Определение окисляемости перманганатом;
16. Исследования воды. Определение жесткости общей;
17. Исследования воды. Определение общей минерализации;
18. Исследования воды. Определение кремния;
19. Исследования воды. Определение металлов методом атомной абсорбции;
20. Исследования воды питьевой. Определение ОМЧ;
21. Исследования воды питьевой. Определение общих полиформных бактерий, термолерантных бактерий;
22. Исследования воды питьевой. Определение полифагов.

**11. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий**

№	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	Разработка и корректировка программы производственного контроля	По необходимости, при введении новых законодательных документов	Заведующий
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий
3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий
4	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Заведующий хозяйством
5	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Заведующий хозяйством
6	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)	Постоянно	Заведующий
7	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Заведующий, заведующий хозяйством

8	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Заведующий хозяйством
9	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	Заведующий
10	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию ТО Управления Роспотребнадзора	Заведующий

Программу разработали:

Заведующий хозяйством

Никитина С.Н.

Ответственные по  
питанию

Хисамеева О.В.

Гальцова А.Ю..

Согласовано:

Заведующий

Тарасова Н.В.