

Утверждаю
Руководитель
СП детский сад «Светлячок»
ГБОУ СОШ № 1 им. И.М. Кузнецова
с. Большая Черниговка
_____ Г.А. Алянчикова
«01» сентября 2021 г.

**Программа производственного контроля за соблюдением
санитарных правил и проведением санитарно-
противоэпидемических (профилактических) мероприятий
СП детский сад «Светлячок»
ГБОУ СОШ № 1 им. И.М. Кузнецова
с. Большая Черниговка
на 2021-2022 гг.**

1. Общие положения

Программа разработана на основании требований Санитарных требований СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнении противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (раздел III).

Ответственные лица обязаны обеспечить выполнение мероприятий в объеме и сроки, установленные Программой.

Целью программы является обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности для сотрудников и воспитанников, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля за их соблюдением.

Задачи производственного контроля:

- соблюдение официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- осуществление лабораторных исследований сырья, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников;
- контроль за хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и образованием 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 ДОО;
- график лабораторного контроля;

- перечень журналов учёта и отчётности по проведению производственного контроля.

ПАСПОРТ ЮРИДИЧЕСКОГО ЛИЦА

Наименование юридического лица: структурное подразделение детский сад «Светлячок» ГБОУ СОШ №1 им. И.М. Кузнецова Большая Черниговка муниципального района Большечерниговский Самарской области, реализующее основные общеобразовательные программы — образовательные программы дошкольного образования.

Юридический адрес: 446290, Самарская область, с. Большая Черниговка, ул. Шоссейная, д. 2

Фактический адрес:

1-й корпус: 446290, Самарская область, с. Большая Черниговка, п. Железнодорожников, д. 2

Телефон: 8(84672) 2 11 44; сот: 89276979903

2-й корпус: 446290, Самарская область, с. Большая Черниговка, ул. Комсомольская, д. 3

Телефон: 8(84672) 2 20 55; сот: 89276979903

Вид деятельности: Образовательная деятельность, присмотр и уход за детьми

Число воспитанников: 200

Число работников: 51, в том числе женщин 47

Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:

Алянчикова Г.А. – руководитель СП (ответственный за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля)

Кудаева Н.Г. – заведующий хозяйством, (организация лабораторного контроля в учебных и производственных помещениях), (бракераж, контроль деятельности пищеблока, лабораторный контроль пищеблока, санитарное состояние помещений)

Архипова Т.А.- старший воспитатель (обеспечение условий воспитательно-образовательного процесса)

Потенциальную опасность в процессе осуществления деятельности представляют:

- услуги и продукция пищеблока ДОО;
- закупка, приемка, транспортировка и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- факторы среды образовательного учреждения, способствующие возникновению острых заболеваний и формирующие хроническую заболеваемость – микроклимат, освещенность, воздействие электромагнитных и электростатических полей, шум, вибрация, содержание химических веществ в воздухе закрытых помещений;
- качество и безопасность питьевой воды;
- организация питания детей;
- использование мебели и оборудования в соответствии с ростом и состоянием здоровья детей;
- напряженность учебного процесса;
- личная гигиена и здоровье обслуживающего персонала;
- вредители (грызуны, птицы, мухи, комары и пр.).

2. Перечень нормативных документов

Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

Федеральный закон №157-ФЗ от 17.09.1998г. «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней».

Федеральный закон от 21 ноября 2011 г. № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан РФ».

Федеральный закон от 02 января 2000 г. № 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».

СанПиН 2.4.1.3049 – 13 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях».

СП 2.3./2.4.35 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обработанности в них пищевых продуктов и производственного сырья».

СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

СанПиН 2.3.2.1153-02 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.» /Дополнение к Сан.Пин.2.3.2.1078-01/.

СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений».

НРБ-99 «Нормы радиационной безопасности»».

СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, помещениях жилых и общественных зданиях и на территории жилой застройки».

СН 2.2.4/2.1.8.566-96 «Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий».

СанПиН 2.2.1./2.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий».

СанПиН 23.05.95. «Естественное и искусственное освещение».

СанПиН 2.2.0.555-96 «Гигиенические требования к условиям труда женщин».

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

СП 3.1./3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней».

СанПиН 2.1.4.1074 – 01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения».

СанПиН 2.2.1./2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному и искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий».

СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений».

СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

СанПиН 2.1.6.1032-01 «Гигиенические требования к обеспечению качества атмосферного воздуха населенных мест».

СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации».

СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность».

СП 3.1.5.2826-10 «Профилактика ВИЧ-инфекции».

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 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».

ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».

ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».

ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции».

Закон от 23.02.2013г. №15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака».

СП 2.3.601079 – 01 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

СП 3.5.3.1378 – 03 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности».

СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации, проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих».

СанПиН 3.5.3.3223-14 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий».

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

СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии».

СП 3.1.2.3113-13 «Профилактика столбняка».

СП 3.1.2.952-11 «Профилактика кори, краснухи, и эпидемического паротита».

СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций».

СП 3.1.2.3114-13 «Профилактика туберкулеза».

СП 3.1.3.2352-08 «Профилактика клещевого вирусного энцефалита».

СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней».

СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации».

СП 3.3.2.3332-16 «Условия транспортирования и хранения иммунобиологических лекарственных препаратов».

СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

Приказ Министерства здравоохранения РФ от 21.12.2012 №1346н «О порядке прохождения несовершеннолетними медицинских осмотров, в том числе при поступлении в образовательные учреждения и в период обучения в них»

Приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 N 302н (ред. от 05.12.2014) "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 тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».

**3. Перечень должностей и число работников,
подлежащих предварительным и периодическим медицинским осмотрам и
гигиеническому обучению**

(основание: Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 12 апреля 2011 года № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда», СанПиН 2.4.1.3049 – 13 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях».)

Медицинский осмотр:

№ п./п.	Профессия	Кратность
1	Руководитель СП	1 раз в год
2	Бухгалтер	1 раз в год
3	Воспитатели	1 раз в год
4	Музыкальный работник	1 раз в год
5	Педагог -психолог	1 раз в год
6	Учитель-логопед	1 раз в год
7	Пом. воспитателя	1 раз в год
8	Работники пищеблока	1 раз в год
9	Обслуживающий персонал	1 раз в год

Гигиеническая подготовка и аттестация:

№ п./п	Профессия	Кратность
1	Руководитель СП	1 раз в 2 года
2	Бухгалтер	1 раз в 2 года
3	Воспитатели	1 раз в 2 года
4	Музыкальный работник	1 раз в 2 года
5	Инструктор по физической культуре	1 раз в 2 года
6	Учитель-логопед	1 раз в 2 года
7	Пом. воспитателя	1 раз в год
8	Работники пищеблока	1 раз в год

9	Обслуживающий персонал	1 раз в 2 года
---	------------------------	----------------

4. План производственного контроля

№ п/п	Проводимое мероприятие	Основание	Срок исполнения	Ответственный
1. Организация периодических медицинских осмотров				
1.1.	Контроль за прохождением медицинских осмотров при приеме на работу	Приказ Минздравсоцразвития РФ № 302н от 12.04.2011г.	постоянно	Руководитель СП
1.2.	Проведение периодического медицинского осмотра сотрудников	Приказ Минздравсоцразвития РФ № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	Специалист по охране труда Ответственный за СанПиН по приказу СП
1.3.	Контроль за проведением флюорографического обследования		Постоянно	Руководитель СП
1.4.	Проведение обследования на кишечные инфекции		1 раз в год	Специалист по охране труда Ответственный за СанПиН по приказу СП
1.5.	Проведение осмотра на гнойничковые заболевания сотрудников пищеблока и пом. воспитателя	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.19.3	ежедневно	Зав. хозяйством
1.6.	Проведение профилактических прививок	Приказ Минздравсоцразвития РФ от 31.01.2011 N 51н "Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям"	постоянно	Руководитель СП
2. Организация курсовой гигиенической подготовки и переподготовки по программам гигиенического обучения				
2.1.	Проведение санитарного минимума		При приеме на работу; при необходимости	Руководитель СП
2.2.	Гигиеническая аттестация сотрудников	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.19.1.	1 раз в 2 года; для персонала пищеблока, а также лиц, участвующих в раздаче пищи детям, - не реже 1 раза в год	Заведующий хозяйством
3. Лабораторно-инструментальные исследования в помещениях и на территории, предназначенных для				

пребывания детей в дошкольных организациях				
3.1.	Параметры микроклимата (температура воздуха, относительная влажность, скорость движения воздуха)	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.8.7. (Пр. №3)	1 раз в год	Заведующий хозяйством
3.2.	Гигиеническая оценка соответствия мебели росто-возрастным особенностям детей и ее расстановка	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.6.6.	2 раз в год, сентябрь, май	Заведующий хозяйством
3.3.	Смывы для бактериологических исследований (групповое оборудование, игрушки, мебель и пр.)		1 раз в год	Заведующий хозяйством
3.4.	Смывы для бактериологического исследования (оборудование, спецодежда, руки персонала и пр.)		1 раз в год	Заведующий хозяйством
3.5.	Уровень искусственной освещенности		1 раз в год	Заведующий хозяйством
3.6.	Исследование песка из песочниц по санитарно - паразитологическим показаниям		1 раз в год	Заведующий Хозяйством
3.7.	Исследование качества воды холодной питьевой по микробиологическим и санитарно-химическим показателям		4 раз в год	Заведующий хозяйством
3.8.	Измерение МЭД (мощности экспозиционной дозы)		1 раз в год	Заведующий хозяйством
3.9.	Измерение в здании ЭРОА радона		1 раз в год	Заведующий хозяйством
3.10.	Измерение шума (непостоянный)		1 раз в год	Заведующий хозяйством
3.11.	Проведение токсикологических, гигиенических и иных видов оценок и экспертиз		1 раз в год	Заведующий хозяйством
3.12.	Определение массовой доли действующих веществ в рабочих растворах дезинфицирующих средств: Хлоросодержащие средства		1 раз в год	Ответственный за СанПиН по приказу СП
4.Санитарные требования к участку ДОО				
4.1.	Санитарное состояние участка ДОО, спортплощадки, подходов к зданию	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.3.1.-3.15	еженедельно	Заведующий хозяйством
4.2.	Санитарное состояние хозяйственной зоны	СанПиН 2.4.1.3049-13	еженедельно	Заведующий хозяйством

		п.3.16-3.21		
4.3.	Освещенность территории	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.3.3.	еженедельно	Заведующий хозяйством
5. Санитарные требования к оборудованию помещений ДОО				
5.1.	Состояние отделки стен, полов в групповых помещениях, коридорах, санузлах		ежеквартально	Заведующий хозяйством
5.2.	Состояние осветительных приборов	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.7.7.-7.10.	ежемесячно	Заведующий хозяйством
5.3.	Соблюдение требований к санитарному содержанию помещений ДОО	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.17.1.-17.18	еженедельно	Ответственный за СанПиН по приказу СП
5.4.	Соблюдение требований к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.13.1.-13.20	ежемесячно	Заведующий хозяйством
6. Объем лабораторно-инструментальных исследований на пищеблоке ДОО				
6.1.	Готовая продукция (санитарно-бактериологическое исследование)		4 раза в год (10 проб)	Ответственный за СанПиН по приказу СП
6.2.	Смывы на БГКП (предметы инвентаря, оборудования пищеблока, руки и спецодежда персонала)		1 раз в год	Ответственный за СанПиН по приказу СП
6.3.	Лабораторные исследования пищевой продукции (определение витаминов, калорийность)			Ответственный за СанПиН по приказу СП
6.4.	Определение йода (иодата калия, йодистого калия) в поваренной соли		1 раз в год	Ответственный за СанПиН по приказу СП
7. Организация питания				
7.1.	Заключение договора на поставку продуктов питания		постоянно	Контр. управляющий
7.2.	Контроль наличия сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность сырья и готовой продукции	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.14.1.	постоянно	Бухгалтер Ответственный за СанПиН по приказу СП
7.3.	Контроль условий и сроков хранения продуктов питания	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.14.1.	постоянно	Ответственный за СанПиН по приказу СП Заведующий хозяйством
7.4.	Контроль за технологией приготовления готовых блюд, наличием технологических карт	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.15.5.	постоянно	Ответственный за СанПиН по приказу СП
7.5.	Проведение оценки качества готовых блюд	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.14.23.	постоянно	Бракеражная комиссия
8. Обеспечение условий учебно-воспитательного процесса				

8.1.	Контроль за оснащением оборудования, правильной расстановкой мебели		постоянно	Заведующий хозяйством
8.2.	Гигиеническая оценка соответствия мебели росту-возрастным особенностям детей и ее расстановка	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.6.6.	2 раз в год, сентябрь, май	Ответственный за СанПиН по приказу СП
8.3.	Контроль за маркировкой мебели, в соответствие с ростовыми показателями	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.6.6.	постоянно	Ответственный за СанПиН по приказу СП
8.4.	Контроль за правильным использованием технических средств обучения		постоянно	Ст.воспитатель
8.5.	Контроль за продолжительностью прогулок	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.11.5.-11.6.	постоянно	Ответственный за СанПиН по приказу СП; ст. воспитатель
8.6.	Контроль за выполнением требований режима дня и учебных занятий	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.11.4.-11.13.	постоянно	Ст.воспитатель
8.7.	Проведение контроля и анализа физического развития	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.11.4.	постоянно	Ст.воспитатель
9. Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья				
9.1.	Контроль за организацией работы по формированию здорового образа жизни с персоналом и детьми		по плану	Ответственный за СанПиН по приказу СП ст. воспитатель
9.2.	Ежегодный анализ оздоровительной работы с детьми		май	Ответственный за СанПиН по приказу СП
9.3.	Контроль за организацией работы по формированию здорового образа жизни с персоналом и детьми		по плану	Ответственный за СанПиН по приказу СП ст. воспитатель
9.4.	Проведение и контроль эффективности закаливающих процедур		постоянно	Фельдшер, медицинская сестра, Ответственный за СанПиН по приказу СП
9.5.	Контроль за утренним приемом детей		постоянно	Воспитатели, медицинская сестра, Ответственный за СанПиН по приказу СП
9.6.	Осмотр детей на педикулез	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.18.1.	1 раз в неделю	Медицинская Сестра, Ответственный за СанПиН по приказу СП

9.7.	Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине		по необходимости	Медицинская сестра, Ответственный за СанПиН по приказу СП
10. Контроль за охраной окружающей среды				
10.1.	Заключение договора на вывоз ТБО		январь	МАУ «Образование»
10.2.	Дезинфекция, дезинсекция, дератизация помещений	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.17.18., СП 3.5.3.1129-02, СанПиН 3.5.2.1376-03	ежемесячно	Заведующий хозяйством
10.3.	Контроль за сбором, временным хранением, вывозом люминесцентных ламп специализированным транспортом		постоянно	Заведующий хозяйством

5. План мероприятий по противоэпидемическому контролю

№	Содержание	Ответственный	Контроль за выполнением
1.	Прохождение мед.осмотра сотрудниками	Сотрудники	Специалист по охране труда
2.	Гигиеническая подготовка и аттестация	Сотрудники	Специалист по охране труда
3.	Качественный утренний приём в группах: Физическое развитие: - утренняя гимнастика, - прогулки, - закаливание, - двигательная активность.	Воспитатели	Руководитель СП Ст. воспитатель Ответственный за СанПиН по приказу СП
4.	Соблюдение дез.режима в группах: - влажная уборка помещений ежедневно, - генеральная уборка по графику 1 раз в неделю, - проветривание и кварцевание по графику, - кормление детей, - мытьё посуды.	Пом. воспитателя Воспитатель Повара	Ответственный за СанПиН по приказу СП
5.	Приготовление пищи: - закладка продуктов по меню, - соблюдение технологии приготовления, - качественное мытьё посуды и инвентаря, - «С» витаминизация пищи.	Повара Кухонный работник Ответственный за СанПиН по приказу СП	Руководитель СП Ответственный за СанПиН по приказу СП
6.	Работа прачечной: - сбор и хранение грязного белья, - хранение и выдача чистого белья.	Рабочий по стирке белья и ремонту спецодежды	Руководитель СП Ответственный за СанПиН по приказу СП

7.	Профилактика ОРВИ и гриппа: - поливитамины; - напиток из шиповника; - вакцинопрофилактика детей и сотрудников.	Ответственный за СанПиН по приказу СП	Ответственный за СанПиН по приказу СП
8.	Осмотр сотрудников на кожные и гнойничковые заболевания.	Ответственный за СанПиН по приказу СП	Ответственный за СанПиН по приказу СП
9.	Осмотр на педикулёз 1 раз в 10 дней	Ответственный за СанПиН по приказу СП	Ответственный за СанПиН по приказу СП
10.	Анализ питания 1 раз в месяц	Ответственный за СанПиН по приказу СП	Руководитель СП
11.	Анализ заболеваемости 1 раз в месяц	Ответственный за СанПиН по приказу СП	Руководитель СП
12.	Своевременное составление отчётов: - по питанию, - по заболеваемости в ДП 1 раз в месяц	Ответственный за СанПиН по приказу СП	Руководитель СП Старший воспитатель
13.	Санитарно-просветительная работа с родителями и сотрудниками по профилактике заболеваний: - кишечных, - глистных, - воздушно-капельных, - ОРВИ, гриппа, - по закаливанию, по питанию.	Ответственный за СанПиН по приказу СП	Старший воспитатель
14.	Обследование детей на гельминты 1 раз в год.	По договору с ЦРБ Родители Ответственный за СанПиН по приказу СП	Ответственный за СанПиН по приказу СП

6. Программа предварительных мероприятий, проводимых в профилактических целях

Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля, проводятся (организуются) следующие мероприятия (визуальный контроль):

№п/п	Наименование мероприятий	Периодичность	Ответственный (должность, Ф.И.О.)	Документ, фиксирующий итог проверки
1	Проверка соблюдения правильности рассаживания детей (в соответствии с росто-возрастными особенностями детей, по состоянию здоровья)	Сентябрь, январь	Старший воспитатель	Протоколы замеров
2	Проверка правильности маркировки ученической мебели	Сентябрь, январь	Старший воспитатель воспитатели	Лист контроля
3	Проверка соблюдения правильности расстановки мебели в учебных помещениях	Сентябрь, январь	Старший воспитатель	Лист контроля
4	Проверка соответствия программ, методик, режима воспитания и обучения требованиям санитарных норм	Сентябрь, май	Заведующий	Аналитические справки

5	Проверка соответствия параметров микроклимата (температуры) в помещениях ДОО санитарным требованиям и нормам (контроль показателей термометра)	Осенне-зимний период	Заведующий хозяйством	Журнал учета
6	Проверка соблюдения режима воздухообмена в помещениях ДОО (режим, график проветривания)	Сентябрь, январь	Заведующий хозяйством	Журнал учета
7	Контроль за системой теплоснабжения в ДОО	Осенне-зимний период	Заведующий хозяйством	Журнал учета
8	Проверка соответствия параметров искусственной освещенности учебных и рабочих мест в помещениях ДОО санитарным требованиям и нормам (контроль рабочего состояния светильников, своевременная замена ламп)	Еженедельно	Заведующий хозяйством	Журнал учета
9	Проверка исправности систем хозяйственно-питьевого водоснабжения, канализации и водостоков в соответствии с гигиеническими требованиями	Еженедельно	Заведующий хозяйством	Журнал учета, аналитические справки
10	Контроль за соблюдением санитарных норм на пищеблоке: - Контроль за проведением входного контроля поступающей молочной продукции с проведением термометрии контактными термометрами;	Еженедельно Ежедневно	Заведующий хозяйством	Журнал учета Бракеражный журнал
	Оценка эффективности входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья	Постоянно		Журнал входного контроля
	Соответствие продукции, поступающей в ДОО, санитарным требованиям;	Ежедневно		Бракеражный журнал
	Контроль исправности холодильного оборудования	Ежедневно	Заведующий хозяйством	Лист контроля температурного режима холодильных установок
	Проверка вентиляционного оборудования с привлечением специализированной организации	Ежегодно	Заведующий хозяйством	Акт проверки вентиляционных систем
	Соблюдение технологии приготовления пищи;	Еженедельно	Члены бракеражной комиссии	Бракеражный журнал

	Соблюдение поточности производственных процессов;	Еженедельно		Бракеражный журнал
	Соблюдение условий по обработке посуды, инвентаря, тары, оборудования, помещений	Еженедельно		Акт
	Наличие и правильность маркировки кухонного инвентаря, разделочных досок, ножей, гастрономических емкостей	Ежедневно	Ответственный за СанПиН по приказу СП	Акт
	Контроль исправности технологического оборудования на кухне	Ежедневно	Заведующий хозяйством	Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока
	Контроль за соблюдением норм потребления продуктов питания, норм выхода блюд, разнообразием меню, витаминизацией 3-го блюда	Ежедневно Ежемесячно	Члены бракеражной комиссии	Акт Накопительная ведомость
	Контроль соблюдения графика мойки и дезинфекции оборудования, генеральных уборок производственных помещений	Ежедневно	Заведующий хозяйством	График уборки и дезинфекции
	Контроль за соблюдением температурного режима, условиями хранения продуктов питания («товарное соседство»)	Ежедневно	Ответственный за СанПиН по приказу СП	Журнал скоропортящихся продуктов Журнал контроля температуры в холодильниках
11	Контроль за соблюдением санитарных требований в помещениях ДОО:	Еженедельно	Заведующий хозяйством Ответственный за СанПиН по приказу СП	Журнал учета, аналитические справки
	Контроль за систематической и правильной уборкой помещений ДОО	Ежедневно	Ответственный за СанПиН по приказу СП	
	Режим проветривания (кварцевания). Организация питьевого режима	Ежедневно Ежедневно	Ответственный за СанПиН по приказу СП Ответственный за СанПиН по приказу СП	
12	Контроль прохождения медицинских обследований и профессиональной гигиенической подготовки	Один раз в полгода	Заведующая хозяйством Ответственный за СанПиН по приказу СП	Журналы прохождения флюорографии и профессиональной гигиенической подготовки

13	Контроль за уборкой территории ДОО	Ежедневно	Заведующий хозяйством	аналитические справки
14	Санитарное состояние хозяйственной зоны: очистка контейнеров, хозяйственной площадки, вывоз мусора.	Ежедневно	Заведующий хозяйством	
15	Качество песка в песочницах, на игровых площадках	Апрель - май	Старший воспитатель Заведующий хозяйством	Лабораторные исследования
16	Контроль сбора, хранения и вывоза пищевых отходов в группах и пищеблоке	Ежедневно	Заведующий хозяйством	Сигнальный лист
17	Контроль эффективности проведения работ по дезинсекции, дератизации, контроль популяции грызунов, наличие синантропных, членистоногих вредителей	Ежедневно	Заведующий хозяйством	Сигнальный лист Журнал контроля вредителей Акты приема- сдачи работ по дератизации, дезинсекции
18	Контроль организации питьевого режима в ДОО, качеством и безопасностью питьевой воды	Ежедневно	Заведующий хозяйством Старший воспитатель	Сигнальный лист
19	Контроль выполнения требований к санитарному содержанию помещений ДОО	Ежедневно	Заведующий хозяйством	Сигнальный лист

7. Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые (ответственным) персоналом в ДОО в целях профилактики возникновения и распространения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений:

Опасные факторы	Профилактические мероприятия	Периодичность
Инфекционные заболевания, педикулез	Медицинские осмотры детей, в том числе на педикулез, при поступлении в ДОО с целью выявления больных. В случае обнаружения детей, пораженных педикулезом, их отправляют домой для санации. Прием детей ДОО после санации допускается при наличии медицинской справки об отсутствии педикулеза. Результаты осмотра заносят специальный журнал.	Ежедневно

Состояние здоровья воспитанников	<p>Систематическое наблюдение за состоянием здоровья воспитанников;</p> <p>Организация профилактических осмотров и профилактических прививок;</p> <p>Распределение детей на медицинские группы для занятий физическим воспитанием;</p> <p>Информирование руководителей учреждения, воспитателей, методистов по физическому воспитанию о состоянии здоровья детей, рекомендуемом режиме для детей с отклонениями в состоянии здоровья;</p> <p>Профилактическая работа с персоналом и детьми по формированию здорового образа жизни (организация «дня здоровья», игр, викторин и пр.)</p>	Постоянно
Распространение инфекционных заболеваний	Сообщение в территориальные учреждения здравоохранения о случаях инфекционных заболеваний и паразитарных заболеваний среди воспитанников и персонала учреждения в течение двух часов после установления диагноза	Постоянно
Санитарное состояние территории ДОО, территории всех помещений	<p>Контроль соблюдения графиков проведения санитарных дней;</p> <p>Контроль эффективности средств, применяемых для уборки, мойки и дезинфекции;</p> <p>Контроль основного действующего вещества моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>Контроль организации и проведения профилактической и текущей дезинфекции, а также полнотой ее проведения</p>	Постоянно
Организация питания воспитанников	<p>Контроль за работой пищеблока (мест приготовления пищи);</p> <p>Контроль правильности хранения пищевых продуктов;</p> <p>Контроль качества и безопасности приготовленных пищевых продуктов (взятие суточных проб);</p> <p>Контроль проведения витаминизации блюд, профилактического питания</p>	Постоянно
Инвазирование контагиозных гельминтозами (энтеробиоза и гименолепидоза)	<p>Организуют и проводят меры по предупреждению передачи возбудителя и оздоровлению источников инвазии;</p> <p>Выявление инвазированных контагиозных гельминтозами осуществляется одновременным однократным обследованием всех детей-воспитанников ДООУ;</p> <p>Всех выявленных инвазированных регистрируют в журнале для инфекционных заболеваний;</p> <p>При выявлении 20% и более инвазированных острицами среди детей проводят оздоровление всех детей и обслуживающего персонала дошкольных образовательных организаций. Одновременно проводятся мероприятия по выявлению источников заражения острицами и их оздоровление в соответствии с санитарными правилами по профилактике энтеробиозов.</p>	Постоянно

	<p>При регистрации случаев заболеваний среди детей и персонала дошкольных образовательных организаций контагиозными гельминтозами профилактические мероприятия проводят как в период лечения детей, так и ближайшие 3 дня после его окончания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ежедневно 2 раза (утром и вечером) проводить влажную уборку помещений с применением мыльно-содового раствора; - провести чистку (очистить с использованием пылесоса) или обработать камерной дезинфекцией (если невозможно облучить бактерицидными лампами в течение 30 минут на расстоянии до 25 см) ковры, дорожки, мягкие игрушки и убрать их до завершения заключительной дезинвазии; - в течение 3 дней, начиная с первого дня лечения, одеяла, матрацы и подушки обрабатывать пылесосом. Одеяла и постельное белье не допускается встряхивать в помещении; - в группах круглосуточного пребывания ежедневно менять или проглаживать горячим утюгом нательное, постельное белье и полотенца; - следить за соблюдением детьми и персоналом правил личной гигиены (ногти на руках детей и персонала должны быть коротко острижены). 	
--	---	--

8. Контроль выполнения требований к санитарному содержанию помещений ДОО

Объекты контроля	Необходимые санитарные меры	Ответственный
Внутренние помещения	<p>Все помещения убираются влажным способом с применением моющих средств не менее 2 раз в день при открытых фрамугах или окнах с обязательной уборкой мест скопления пыли (полов у плинтусов и под мебелью, подоконников, радиаторов и т.п.) и часто загрязняющихся поверхностей (ручки дверей, шкафов, выключатели, жесткую мебель и др.). Влажная уборка в спальнях проводится после дневного сна, в групповых - после каждого приема пищи.</p> <p>Генеральная уборка всех помещений и оборудования проводится один раз в месяц с применением моющих и дезинфицирующих средств. Окна снаружи и изнутри моются по мере загрязнения, но не реже 2 раз в год (весной и осенью).</p>	Воспитатель Помощник воспитателя
Музыкальный (спортивный) зал	<p>Влажная уборка муз-спортивных залов проводится 1 раз в день и после каждого занятия. Спортивный инвентарь ежедневно протирается влажной ветошью, маты - с использованием мыльно-содового раствора. Ковровые покрытия ежедневно очищаются с использованием пылесоса. Во время генеральных уборок ковровое покрытие подвергается влажной обработке. Возможно использование моющего пылесоса. После каждого занятия спортивный зал проветривается в течение не менее 10 минут</p>	Музык. руководитель, инструктор по физической культуре

Инвентарь, игрушки, мебель	Столы в групповых помещениях промываются горячей водой с мылом до и после каждого приема пищи специальной ветошью, которую стирают, просушивают и хранят в сухом виде в специальной промаркированной посуде с крышкой. Стулья, и другое оборудование, а также подкладочные клеенки, клеенчатые нагрудники после использования моются горячей водой с мылом; нагрудники из ткани - стираются. Игрушки моют в специально выделенных, промаркированных емкостях.	Воспитатель Помощник воспитателя
Отбор воды для технических целей	Для технических целей (уборка помещений групповой, туалета и т.д.) оборудуется в туалетных помещениях групповых отдельный водопроводный кран.	Помощник воспитателя
Ковры, ковровые покрытия	Ковры ежедневно пылесосят и чистят влажной щеткой или выбивают на специально отведенных для этого площадках хозяйственной зоны, затем чистят влажной щеткой. Рекомендуется один раз в год ковры подвергать сухой химической чистке.	Помощник воспитателя
Санитарно-техническое оборудование	Санитарно-техническое оборудование ежедневно обеззараживаются независимо от эпидемиологической ситуации. Сидения на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей моются теплой водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья человека, ежедневно. Горшки моются после каждого использования при помощи ершей или щеток и моющих средств. Ванны, раковины, унитазы чистят дважды в день ершами или щетками с использованием моющих и дезинфицирующих средств.	Воспитатель Помощник воспитателя
Окна, двери	В теплое время года засетчиваются окна и двери. Для борьбы с мухами внутри помещений допускается использовать механические методы (липкие ленты, мухоловки). Окна снаружи и изнутри моются по мере загрязнения, но не реже 2 раз в год (весной и осенью).	Заведующий хозяйством Помощник воспитателя
Системы вентиляции, вытяжки	Жалюзийные решетки вытяжных вентиляционных систем должны быть открыты; прикрывать их следует только при резком перепаде температур воздуха помещений и наружного воздуха. По мере загрязнения их очищают от пыли. Очистка шахт вытяжной вентиляции проводится по мере загрязнения.	Заведующий хозяйством
Ремонтные работы	Все виды ремонтных работ не допускается проводить при функционировании дошкольных образовательных организаций в присутствии детей.	Заведующий хозяйством

Игрушки	<p>Приобретенные игрушки (за исключением мягконабивных) перед поступлением в групповые моются проточной водой (температура 37 °С) с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья детей, и затем высушивают на воздухе.</p> <p>Пенолатексные ворсованные игрушки и мягконабивные игрушки обрабатываются согласно инструкции изготовителя.</p> <p>Игрушки, которые не подлежат влажной обработке (мытью, стирке), используются только в качестве дидактического материала.</p> <p>Игрушки моются ежедневно в конце дня, а в группах для детей младенческого и раннего возраста - 2 раза в день.</p> <p>Кукольная одежда стирается по мере загрязнения с использованием детского мыла и проглаживается.</p>	Воспитатель Помощник воспитателя
Постельное белье и постельные принадлежности	<p>Смена постельного белья, полотенец проводится по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю. Все белье маркируется. Постельное белье, кроме наволочек, маркируется у ножного края. На каждого ребенка необходимо иметь три комплекта белья, включая полотенца для лица и ног, и две смены наматрасников. Чистое белье доставляется в мешках и хранится в шкафах.</p> <p>Белье после употребления складывается в специальный бак, ведро с крышкой, клеенчатый, пластиковый или из двойной материи мешок. Грязное белье доставляется в постирочную (или специальное помещение). Матерчатые мешки стираются, клеенчатые и пластиковые - обрабатываются горячим мыльно-содовым раствором.</p> <p>Постельные принадлежности: матрацы, подушки, спальные мешки проветриваются непосредственно в спальнях при открытых окнах во время каждой генеральной уборки и периодически на специально отведенных для этого площадках хозяйственной зоны. Рекомендуется один раз в год постельные принадлежности подвергать химической чистке или обработке в дезинфекционной камере.</p>	Воспитатель Помощник воспитателя Заведующий хозяйством Машинист по стирке белья и ремонту спецодежды
Борьба с вредителями	<p>В ДОО проводятся мероприятия, исключающие проникновение насекомых и грызунов. При их обнаружении в течение суток должны быть организованы и проведены мероприятия по дезинсекции и дератизации в соответствии с требованиями к проведению дезинфекционных и дератизационных мероприятий</p>	Заведующий хозяйством

9. Организация сбора и удаления, образующихся твердых бытовых и промышленных отходов

Вид отходов	Объем отходов в год	Место сбора и утилизация	Ответственная организация	Наименование предприятия

По откачке и вывозу жидких бытовых отходов	2210,0 м куб	по адресу: ул. Комсомольская, д. 3	МУП «Теплоэнергосеть»	- е региональный оператор
Твердые бытовые отходы (ТБО)	106,08 м куб.	Одноразовые мешки для мусора, выносятся ежедневно на контейнерную площадку	«ЭКОСтройРесурс»	- е региональный оператор

1. В хозяйственной зоне оборудованы площадки для сбора мусора на расстоянии не менее 15 м от здания. На площадке с твердым покрытием установлены контейнеры с крышками. Твердые бытовые отходы и другой мусор собираются в мусоросборники. Очистка мусоросборников проводится специализированными организациями. Не допускается сжигание мусора на территории дошкольной образовательной организации и в непосредственной близости от нее.
2. Вид отходов определяется на основании разработанного субъектом хозяйственной деятельности или специальной организацией «Проекта нормативов образования отходов и лимитов на их размещение» (Приказ Минприроды России от 05.08.2014 N 349). Для того, чтобы не оформлять лицензию на деятельность по сбору, использованию, обезвреживанию, транспортировке, размещению опасных отходов, необходимо заключить договора с лицензированными, специализированными организациями. В договорах предусмотреть, что лицензированная организация осуществляет: сбор, транспортировку и утилизацию опасных отходов (упаковочные материалы, бытовой мусор и т.д.); замену, сбор, транспортировку и утилизацию ртутных ламп.
3. Федеральный закон № 89-ФЗ от 24.06.98 «Об отходах производства и потребления» определяет правовые основы обращения с отходами, в том числе предусмотрены обязательства для юридических лиц и предпринимателей по разработке проектов нормативов образования отходов и лимитов на размещение отходов в целях уменьшения количества их образования. В соответствии со ст. 1 Федерального закона от 24.06.1998 № 89-ФЗ «Об отходах производства и потребления» (далее — Закон об отходах) под отходами понимаются вещества или предметы, образовавшиеся в процессе производства, выполнения работ, оказания услуг или в процессе потребления, которые удаляются, предназначены для удаления или подлежат удалению в соответствии с данным законом.
4. На опасные отходы составляется паспорт. Порядок паспортизации определяет Правительство РФ.
5. Примечание: Рекомендуется подразделять отходы:
 - 1) пищевые отходы пищевых блоков (как правило, несортированные);
 - 2) медицинские отходы (одноразовые шприцы, бинты, вата, одноразовые латексные перчатки и др.);
 - 3) твердые коммунальные отходы;

Наименование ситуации	Продолжительность, количество случаев	Мероприятия по выходу из ситуаций
1. Низкий температурный режим	Температура в помещениях ниже 19 *С	Закрытие ДОО

2. Прекращение подачи водопроводной воды	Более 3 – х часов	Подготовка приказа по СП. Прекращение работы пищеблока. Сокращение рабочего дня. Организация подвоза воды для технических целей. Обеспечение запаса бутилированной воды
3. Возникновение заболеваний или эпидемия (гепатит, ветряная оспа, краснуха, эпидпаротит, грипп и др.) среди детей, работников.	– гепатит-3 случая и более; –остальные инфекции –5 случаев и более.	- Ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дез. средств; - Проветривание; - Изоляция контактирующих детей; - Проведение противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети. С применением дезинфицирующих средств (деохлор в таблетках).
4. Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии		Закрытие ДОО

- 4) отработанные (или бракованные) ртутные, люминесцентные лампы и электрические лампы накаливания;
5) смёт с территории;
6) крупногабаритный мусор от бытовых помещений (сломанная мебель, пришедшее в негодность оборудование и т. п.).

10. Дезинфекция и дератизация помещений. Обслуживание здания

Договора для проведения работы по дератизации, дезинсекции и обслуживанию здания заключаются МАУ «Образование» с. Большая Черниговка

11.Перечень возможных аварийных ситуаций

Обо всех аварийных ситуациях своевременное информирование родителей (законных представителей) воспитанников, МОиНСО, органов местного самоуправления (п.2.4. СП 1.1.1058-01):

Единая диспетчерская служба-112