

«УТВЕРЖДАЮ»
заведующая МДОАУ
детский сад с. Чигири
_____ А.В. Попова
«25» января 2022 г.
Пр.№ от 25.01.2022.

ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и
выполнением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий при
осуществлении образовательной деятельности
в Муниципальном дошкольном образовательном автономном
учреждении
детском саду с. Чигири
на 2022 г.

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

Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля (основанного на принципах ХАССП) за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.

1. Паспорт программы:

Характеристика объекта (юридического лица):

Полное наименование учреждения: Муниципальное дошкольное образовательное автономное учреждение детский сад с. Чигири

Сокращённое наименование: МДОАУ д/с с. Чигири

Юридический адрес: 675520 Амурская область, Благовещенский район, с. Чигири ,ул. Советская 13.

Фактический адрес: 675520 Амурская область, Благовещенский район, с. Чигири ,ул. Советская 13.

675520 Амурская область, Благовещенский район, с. Чигири ,пер. Чигиринский 1

Тип объекта: образовательная организация

Осуществляемые виды деятельности в ОО:

образовательная:

- Дошкольное образование - реализация общеобразовательных программ дошкольного образования (основная, дополнительные).
- Дневной уход за детьми (детский сад) медицинская:
- по оказанию первичной доврачебной медико-санитарной помощи .

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

1. СП 3.1/2.4.3598-20 от 30.06.2020 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции».
2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (с 01.01.2021.).
3. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (с 01.01.2021.).
4. СанПиН 1.2.3685-21 2Гигиенические нормы и требования к обеспечению безопасности и (или)безвредности для человека факторов среды обитания» (с 01.03.2021.).
5. СанПиН 1.1058-01. «Организация и проведение производственного контроля над соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
6. СанПиН 2.1.4. 1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к системе питьевого водоснабжения. Контроль качества».
7. СанПиН 2.2.1./2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий».
8. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
9. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
10. СанПиН 2.4.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений».
11. СанПиН 2.2.1/2. 1.1. 1076-01 «Гигиенические требования к инсоляции и солнцезащите помещений жилых и общественных зданий и территорий...».
12. СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений».

13. СанПиН 2.2.1./2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий».
14. СанПиН 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации».
15. СанПиН 3.2.1317-03 «Профилактика энтеробиоза».
16. СанПиН 3.1./3.2. 1379-03 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных заболеваний».
17. СанПиН 3.5.1878-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности».
18. СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих»
19. СанПиН 3.1.2.1319-03 «Профилактика гриппа».
20. СанПиН 3.2.1333-03 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации».
21. СанПиН 3.1.1295-03 «Профилактика инфекционных болезней. Профилактика туберкулёза».
22. Федеральный закон от 30.03.1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
23. Федеральный закон от 17.09.1998 г. 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней».
24. Федеральный закон от 18.06.2001 г. №77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулёза в Российской Федерации».
25. Федеральный закон РФ от 23.02.2013г. №15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака».
26. Федеральный закон РФ от 12.06.2008 г. № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию».
27. Приказ Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011 г. №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 тяжелых работах и на работах с вредными и или опасными условиями труда».
28. Приказ Министерства здравоохранения РФ от 29.06.2000 г. №229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций» и др.

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

№ п/п	должность	функции
1	Заведующий ДОУ	<ul style="list-style-type: none"> • общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля, факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью; • организация плановых медицинских осмотров работников; • организация профессиональной подготовки и аттестации работников; • разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений и др.
2	Старший воспитатель	<ul style="list-style-type: none"> • контроль за соблюдением санитарных требований, предъявленных к организации режима дня, образовательной деятельности, оборудованию помещений для работы с детьми; • ведение учетной документации и др. • исполнение мер по устранению выявленных нарушений и др.
3	Медицинский работник	<ul style="list-style-type: none"> • контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных мед. книжек; • медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников; • контроль соблюдения личной гигиены (включая термометрию) и обучения сотрудников; • ведение учета и отчетности по производственному контролю, медицинской документации (включая вакцинацию) и др.
4	Заведующий хозяйством	<ul style="list-style-type: none"> • контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории; • организация лабораторно-инструментальных исследований; • ведение учетной документации; • разработка мер по устранению выявленных нарушений; • контроль охраны окружающей среды и др.
5	Повар	<ul style="list-style-type: none"> • контроль организации питания; • отслеживание витаминизации блюд; • контроль соблюдения режима и выдачи норм питания; • ведение учетной документации и др.
6	Кладовщик	<ul style="list-style-type: none"> • оформление и оплата по договорам поставки продуктов питания, • контроль хранения и ведения учёта за хранением продуктов питания на продуктовом складе, • ведение учетной документации и др.

Надзор за организацией и проведением производственного контроля в ДОУ осуществляется Роспотребнадзором г. Благовещенска. Надзорный орган предоставляет информацию о государственных санитарно-эпидемиологических правилах, гигиенических нормативах, методах и методиках контроля факторов среды обитания человека, которые должны быть в наличии в ДОУ, о перечне химических веществ, биологических, физических и иных факторов, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляются отбор проб, лабораторные исследования и испытания, периодичности отбора проб и проведения лабораторных исследований и испытаний.

4. Мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов в учреждении

№п/п	Мероприятия контроля	Сроки	Ответственный за проведение контроля
1	Наличие договора на проведение медицинских профилактических осмотров.	на 1 год	Заведующий
2	Наличие договора на оказание услуг по сбору и вывозу ТБО	на 1 год	Заведующий
3	Наличие договора возмездного оказания услуг (производственный контроль)	на 1 год	Заведующий
4	Наличие договора на оказание услуг по дератизации и дезинсекции	на 1 год	Заведующий

5. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам

№ п/п	Структурное подразделение	Должность	Кратность прохождения мед. осмотра
1	Руководитель	Заведующий	1 раз в год
2	Заместитель руководителя	зам. зав. по ОД, зам. зав. по АХЧ	1 раз в год
3	Педагогический персонал	воспитатель	1 раз в год
4	Прочий педагогический персонал	Старший воспитатель, инструктор по физической культуре, музыкальный руководитель	1 раз в год

5	Помощник воспитателя		1 раз в год
6	Рабочие	грузчик, кладов- щик ₅ кухонный рабочий, машинист по стирки белья, повар, подсобный рабочий, рабочий по комплексному обслуживанию здания, сторож, уборщик служебных	1 раз в год

Профессиональная гигиеническая подготовка сотрудников осуществляется для всех должностей работников ДОУ 1 раз в 2 года, для работников пищеблока (поваров) и младших воспитателей /помощников воспитателей - 1 раз в год.

6. Объекты производственного контроля:

1. Помещения образовательного учреждения.
2. Режим образовательного процесса.
3. Организация питания (производится на принципах ХАССП)
4. Технологическое оборудование.
5. Персонал ДОУ.
6. Сырье, готовая продукция.
6. Технология приготовления, хранение.
8. Отходы производства и потребления.

7. Контроль выполнения комплекса санитарно-эпидемиологических(профилактических) мероприятий

Объект контроля	Показатели	Основание	Срок	Ответственный
Контроль содержания помещений, оборудования и территории				
Санитарное состояние территории	Кратность и качество уборки	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	завхоз
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество: - текущей уборки; - генеральной уборки	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.359820	Ежедневно (в течение дня)	Медработник, завхоз, зам. заведующего
			Ежемесячно, до 31 декабря 2021 г - еженедельно	
Состояние спецодежды сотрудников	Целостность и эстетический вид	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20,	1 раз в месяц	завхоз, ответственный по ОТ

Обращение с ртутьсодержащими лампами и медицинскими отходами	Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов	Федеральные законы от 21.11.2011 № 323-ФЗ, от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21	1 раз в три месяца	Спецорганизация
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.368421	При температуре +4 и ниже -1 раз в 3 дня, При температуре +5 и выше-ежедневно	завхоз
	Очистка хозяйственной площадки			Рабочий по ком.обсл. Региональный оператор по работе ТКО «Полигон»
Рабочие растворы дезинфекции	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно	завхоз, ответственный по ОТ, Медработник
Контроль за состоянием физкультурного и музыкального инвентаря.	Целостность	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	1 раз в квартал	Завхоз, зам. заведующего
Дезинсекция	- профилактика	СанПиН 1.2.3685 21	Ежедневно	завхоз, рабочий по обслуживанию здания
	- обследование		2 раза в месяц	
	- уничтожение		По необходимости	
Дератизация	- профилактика	СанПиН 1.2.3685 21	Ежедневно	завхоз, рабочий по обслуживанию здания
	- обследование		Ежемесячно	
	- уничтожение		Весной и осенью, по необходимости	
Освещенность территории и помещений	Уровни света, коэффициент пульсации	СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6	1 раз в год в темное время суток (помещения для детей, производ помещ. по 1 пробе)	завхоз (запись в журнал лаборатор исследований)
	- наличие, целостность и тип ламп			
Температура в помещениях	- температура воздуха;	2.3/2.4.3590-20 СП 2.2.3670-20,	Ежедневно	Зам. заведующего, мед

групповых и кабинетов работы с детьми		СП 2.4.3648-20, СанПиН 1		сестра,
	- влажность воздуха			
Песок в песочницах	- состояние песка;	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.368521	2 раза в год	Завхоз, ответственный по ОТ
	- наличие крышки на песочнице		Еженедельно	методисты
Крепление мебельного оборудования в группах	- состояние и наличие креплений	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685 21	1 раз в месяц	завхоз
Входной контроль поступающей продукции и товаров	- наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат);	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Каждая партия	Завхоз.
	- соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов			
	- соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям			
Контроль организации питания. Контролируемые этапы, технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления				
Транспортировка и приемка пищевой продукции и сырья	- качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья; - условия доставки продукции транспортом; - наличие сопроводительных документов;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия	Кладовщик
Хранение пищевой продукции и	- сроки и условия хранения	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	повар, медсестра

продовольственного сырья	пищевой продукции;			кладовщик
	время смены кипяченной воды;		Каждые три часа	повар, завхоз, медсестра
	температура и влажность на складе; температура холодильного оборудования;		Ежедневно	Кладовщик
Приготовление пищевой продукции	- соблюдение технологии приготовления блюд	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждый технологический цикл	повар
	- поточность технологических процессов;			повар
	- температура готовности блюд;			Каждая партия
Готовые блюда	- суточная проба;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно от каждой партии	Повар
	- дата и время реализации готовых блюд;			повар
Обработка посуды и инвентаря	- содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	1 раз в месяц	завхоз
	- состояние оборудования, инвентаря и посуды			Медработник, завхоз
	- обработка инвентаря для сырой готовой продукции;			повар
Измерение температуры (термометрия)	Утренний фильтр сотрудников	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	1 раз в месяц	медсестра
Рацион питания	Меню	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	1 раз в месяц	Медсестра, повар
Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности				
Мебель и оборудование	Оценка соответствия мебели росту-	СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.4.0242-21.2.4	2 раз в год, сентябрь, май	Зам заведующего, медсестра

	возрастными особенностями детей и ее расстановка			
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20	1 раз в квартал	Зам заведующего, медсестра, старший воспитатель
Показатели образовательного процесса	Режим дня групп	СП 2.4.3648-20	1 раз в неделю	Зам заведующего, медсестра
	Использование ЭОР	СП 2.4.3648-20	1 раз в месяц	Зам заведующего, медсестра
	Двигательный режим воспитанников	СП 2.4.3648-20	1 раз в месяц	Зам заведующего, медсестра, старший воспитатель
	Контроль за соблюдением максимально допустимой нагрузки	СП 2.4.3648-20	1 раз в месяц	Зам заведующего, медсестра, старший воспитатель
Состояние игрового материала	Целостность и эстетичный вид	СП 2.4.3648-20	1 раз в месяц	Зам заведующего, медсестра, старший воспитатель
Качество ведения документации	Правильность оформления, эстетичный вид		1 раз в квартал	Зам заведующего, медсестра
Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников				
Здоровье	Утренний прием детей, термометрия	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Воспитатели, медработник
	Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.368621	1 раз в месяц	Медработник
	Проведение входного фильтра сотрудников	СП 3.1/2.43598-20 от 30.06.2020	Ежедневно	медсестра
	Обеспечение естественного сквозного проветривания	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Зам заведующего, медсестра
Профилактика заболеваний	Оздоровление	СП 2.4.3648-20	Июнь, июль, август	Медработник

	Направление на внутрикожную аллергическую пробу с туберкулином (далее - проба Манту)	СанПиН 3.368621	Вакцинированных - 1 раз в год, невакцинированных, больных хроническими заболеваниями - 2 раза в год	Медработник
	Контроль обследования на энтобиоз	СанПиН 3.368621	1 раз в год (После летнего периода и по эпидпоказаниям),	Медработник
Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников				
Состояние здоровья и гигиены работников пищеблока	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	Медработник, повар
Гигиеническая подготовка работников	Обучение и аттестация работников пищеблока	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежегодно	ответственный по ОТ
	Обучение и аттестация работников (кроме работников пищеблока)		Один раз в два года	
Организация профилактических мед осмотров	Кол-во здоровых работников	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	1 раз в год	Ответственный по ОТ

8. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания), и периодичности отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний).

Основанием для определения перечня химических веществ, биологических, физических и иных факторов, выбора точек, в которых осуществляются отбор проб, лабораторные исследования и испытания, и определения периодичности отбора проб и проведения исследований, в том числе в санитарно защитной зоне и зоне влияния предприятия, являются санитарные правила, гигиенические нормативы и данные санитарно-эпидемиологической . оценки.

Объект контроля/ показатели	Точки отбора проб, проведение исследований	Периодичность и количество	Основание	Форма учёта результатов
Освещённость/ уровень света	Рабочие места (группы, залы, пищеблок, методкабинет, кабинет заведующего)	1 раз в год при наличии жалоб- в темное время суток, 5 замеров в одном помещении	СП 52.1330.2016, СанПиН 2.2.1/2.1.1.127803, МУК 4.3.281210.4.3	протокол
Микроклимат/ • температура воздуха • кратность обмена воздуха • относительная влажность воздуха	Помещения и рабочие места (по 1 точке): группы, залы, кабинеты	1-2 раз в год 4 замера в одном помещении	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.2.4.54896, МУК 4.3.275610	протокол
Шум/ уровень звука, звукового давления	пищеблок	1 раз в год (при необходимости, после реконструкции систем)	СН 2.2.4/2.1.8.562 96, ГОСТ 23337-2014	протокол
Качество питьевой воды/ микробиологические показатели	Группы, пищеблок (2 пробы)	ежегодно (внепланово - после ремонта системы водоснабжения)	СанПиН 2.1.4.107401	протокол
Песок на игровых площадках/ • паразитологическое исследование, • микробиологический и санитарно- химический контроль	Песочницы на прогулочных площадках	1 раз в год (весна)	СанПиН 3.2.321514	протокол
Контроль санитарного фона/ Смывы на санитарно- показательную микрофлору (на БГ КП, паразитологические исследования)	Пищеблок (с разделочных столов, досок, столовой посуды, рук персонала, дверных ручек), группы (с игрушек, мебели, штор, постельного белья, ручек, дверей, посуды, санитарного оборудования)	1 раз в год (при необходимости) 10 смывов или по 5 смывов	СанПиН 3.2.321514	протокол

Санитарно-бактериологическое исследование пищевой продукции/ • микробиологическое исследование проб готовых блюд, • калорийность, выход блюда соответствие химического состава блюд рецептуре, • контроль витаминизации третьих блюд	пищеблок	2 раза в год - 2 пробы 1 раз в год - 2 пробы 1 раз в год - 1 проба	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	протокол
Нитраты овощей	овощехранилище	1 раз в год	СП 3.1.7.2615-10, МУ 3.1.12438-09	протокол

Перечень химических веществ, физических факторов, представляющих потенциальную опасность для человека:

<i>Наименование вредного фактора</i>	<i>Профессия</i>	<i>Кол-во человек</i>	<i>Класс опасности (по СО УТ)</i>
Моющие синтетические средства	Младший воспитатель (или помощник воспитателя), уборщик служебных помещений, рабочий по ремонту и стирке спецодежды (белья), кухонный рабочий	11	II
Хлорные соединения	младший воспитатель (или помощник воспитателя), уборщик служебных помещений, кухонный рабочий	10	II
Тепловое излучение	Повар	1	II

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

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

9. Перечень журналов учёта и отчётности по проведению производственного контроля:

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность за- полнения	Ответственный
Журнал учета инструментальных и лабораторных исследований (протоколы санитарно-микробиологического исследования готовой продукции, протоколы санитарно-микробиологического исследования смывов; вода в бассейне, песок, микроклимат, освещение, прочее);	По факту проведения	завхоз
Ветеринарные справки и сертификаты соответствия о качестве товара (программа Меркурий, в эл виде);	По факту	Кладовщик
Товаросопроводительная документация на продукты питания	По факту	Кладовщик
Гигиенический журнал работников пищеблока	Ежедневно	повар, медсестра
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Кладовщик
Журнал учета температурного режима и влажности в складских помещениях	ежедневно	Кладовщик
Ведомость контроля за рационом питания	ежедневно	Медик
Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока;	Ежедневно	завхоз
Журнал регистрации разморозки, уборки и дезинфекции холодильного оборудования	Не менее 2 х раз в месяц	Кладовщик
Журнал бракеража поступающей пищевой продукции;	Ежедневно	Кладовщик
Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Ежедневно	повар
Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;	Ежедневно	Кладовщик
Журнал витаминизации третьих и сладких блюд	По факту	медсестра
Основное меню (примерное 10-ти дневное меню)	1 р в 10 дней	медсестра
Ежедневное меню	Ежедневно	Медсестра, повар

Меню-требование на выдачу продуктов питания;	Ежедневно	повар
Журнал учета дезинфекции и дератизации;	По факту	ответственный по ОТ, завхоз
Журнал учета включения бактерицидной лампы (пищеблок, групповые)	Ежедневно	повар, медсестра
Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и складских помещений	1 раз в неделю	Завхоз, медсестра
Журнал учета проведения генеральных уборок;	1 р в месяц (1 раз в неделю)	повар
Журнал учёта инфекционных заболеваний;	По факту	медсестра
Журнал учета справок на отсутствие на энтеробиоз	1 раз в 3 мес	Медсестра
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	1 раз в месяц	Медик
Журнал контроля своевременности медосмотров и гигиенического обучения (в эл виде)	Заполняется по факту, 1 раз в неделю мониторинг	ответственный по ОТ
Журнал учета результатов мед осмотров работников пищеблока	По факту	медсестра
Личные медицинских книжки работников	По факту	ответственный по ОТ
Оценка профессиональных рисков, отчет о проведении СОУТ	По факту	ответственный по ОТ
Справки о болезни ребёнка от участкового педиатра	По факту	Медсестра
Лабораторные исследования по результатам оценки условий труда;	По факту	ответственный по ОТ
Табель учёта ежедневной посещаемости детей;	Ежедневно	Медсестра, воспитатели
Журнал учета результатов контроля за техническим состоянием спортивного и уличного оборудования	4 р в мес	завхоз

10. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.

Аварийная ситуация	Мероприятия по предупреждению ситуации	Мероприятия по ликвидации возникшей аварийной ситуации
Прорыв водопровода, отключение водоснабжения	Осмотр водопроводных труб, замена ржавых труб. Покраска по необходимости.	Закрытие ДОУ. Ремонт водопровода

Порыв трубы теплосетей	Осмотр тепловых труб, замена ржавых труб. Опрессовка. Покраска по необходимости.	Закрытие ДОУ (отопительный сезон) Ремонт теплосетей
Инфекционные заболевания	1). Соблюдение санитарно-гигиенических требований. 2). Строгий контроль хранения продуктов питания. 3). Своевременное прохождение медосмотров. 4). Проведение дезинфекции, дезинсекции, дератизации. 5) Приобретение продуктов питания, имеющих сертификаты.	Карантин. Дезинфекционные мероприятия.
Отключение электричества	1) Своевременная замена электрических проводов в группах, коридорах ДОУ. 2) Замена сгоревших электролампочек.	Ремонт электропроводки
Прорыв канализационной системы	1) Осмотр канализационных труб. 2) Своевременная замена ржавых труб.	Закрытие ДОУ. Ремонт канализационных труб
Выход электрооборудования из строя	1) Своевременная замена устаревшего оборудования. 2) Постоянный контроль за электропроводкой.	Ремонт электрооборудования. При необходимости закрытие ДОУ.

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

Перечень указанных мероприятий определяется степенью потенциальной опасности для человека деятельности (выполняемой работы, оказываемой услуги), осуществляемой на объекте производственного контроля, мощностью объекта, возможными негативными последствиями нарушений санитарных правил.

№	Мероприятия	Периодичность	Ответственный
1	Разработка и корректировка программы производственного контроля	ежегодно	заведующий
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	при необходимости	заведующий
3	Представление информации о результатах проверок, производственного контроля	По требованию ТО Роспотребнадзора	заведующий
4	Соблюдение ТБ и ОТ на рабочем месте	Постоянно	заведующий хозяйством
5	Косметический ремонт в группах (при наличии финансирования)	Лето (при наличии финансирования)	
6	Косметический ремонт (коридор 1 эт. - при наличии финансирования)		

7	Покраска и ремонт игрового уличного оборудования на прогулочных площадках		Заведующий хозяйством. Воспитатели.
8	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	При выявлении незамедлительно	Заведующий хозяйством.
11	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний	По графику	медработник
12	Анализ состояния санитарноэпидемиологической обстановки в ДОУ	постоянно	медработник

