

Утверждаю:  
Заведующий МБДОУ  
«Детский сад № 3 «Юля»  
г.Феодосии Республики Крым»



М.В.Тисленко

15.01.2020 г.

**Программа производственного контроля  
за соблюдением санитарных норм и правил в  
Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении  
«Детский сад № 3 «Юля» города Феодосии Республики Крым»**

## Паспортные данные

### 1. Наименование учреждения:

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №3 «Юля» г. Феодосии Республики Крым»

2. Юридический адрес: 298108 Республика Крым, г. Феодосия, ул. Желябова, д. 13

3. Фактический адрес: 298108 Республика Крым, г. Феодосия, ул. Желябова, д. 13

4. телефон 2-12-72 detsadula3@mail.ru

ИНН 9108115003

КПП 910801001

ОГРН 1169102081235

### Пояснительная записка

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно – противоэпидемических мероприятий дошкольного образовательного учреждения, разработана на основании Федерального закона « О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 г № 52 – ФЗ, санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий от 10.07.2001 СП 1.1.1058 – 01, санитарно – эпидемиологические правила и нормативы «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях. СанПиН 2.4.1.3049-13, 2.4.13147-13».

Целью производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий является обеспечение безопасности всех участников образовательного процесса ДООУ объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно – противоэпидемических мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

Ответственным за осуществление производственного контроля является заведующий детского сада № 3 «Юля» Тисленко Марина Васильевна

### 2. Перечень официально изданных санитарных норм и правил, наличие которых обязательно в МБДОУ.

1. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» №52 ФЗ от 30.03.99 с изменениями
2. Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» ФЗ-29 от 02.01.00 с изменениями
3. Федеральный Закон 18.06.01 № 77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации» с изменениями
4. Санитарно- эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»
5. СП 3.1./3.2.1379-03 «Профилактика инфекционных паразитарных болезней. Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней».
6. СП 3.1.958-00 «Профилактика инфекционных заболеваний. Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами»
7. СП 3.1.1295-03 «Профилактика инфекционных заболеваний. Профилактика туберкулеза»

8. Санитарные правила «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита СП 3.1.2.1176-02 от 21.11.2002г.
9. СП 3.1.2.1319-03 от 24.04.2003г. «Профилактика гриппа»
10. СанПиН 3.2.1333-03 «Профилактика паразитарных заболеваний на территории РФ»
11. СП 3.5.1378-03 «Дезинфектология. Санитарно - эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности».
12. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
13. СанПин 2.3.2.1324-03 от 21.05.2003г. «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
14. 1.18. № 90-ФЗ Технический регламент на масложировую продукцию.
15. 1.19. № 178-ФЗ Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей.
16. 1.20. № 88-ФЗ Технический регламент на молоко и молочную продукцию.
17. 1.21. Приказ № 302н от 12.04. 2011г. Минздравсоцразвития РФ. «Об утверждении перечней вредных и опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых производятся 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»

К осуществлению контроля в ДОУ мы предъявляем следующие требования:

- Создание единой системы контроля по всем направлениям деятельности ДОУ;
- Цели и задачи контроля должны вытекать из целей и задач ДОУ;
- Планирование контроля - тщательно намечаемые цели, задачи; контроль по всем направлениям работы, по воспитанию и обучению планируется в единстве);
- Выявление опыта работы, причин, вызывающих недостатки; выработка эффективных мер по их устранению;
- Своевременность контроля;
- Гласное подведение итогов;
- Мероприятия, намеченные в результате контроля должны обязательно выполняться

### **3. Ответственный за организацию и осуществление производственного контроля:**

**Коваленко Ольга Александровна – заместитель заведующего по ХР  
Медицинская сестра**

**Приказ по МБДОУ №40 от 15.01.20**

### **4. Порядок организации и проведения производственного контроля**

Выделим виды опасных факторов при производстве пищевой продукции и, в соответствии с ними, обозначим перечень критических контрольных точек в процессе производства (изготовления) пищевой продукции:

#### **4.1. Виды опасных факторов:**

которые сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья, до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля.

### **Биологические опасности:**

Источниками биологических опасных факторов могут быть:

- люди; помещения; оборудование; вредители; неправильное хранение и вследствие этого рост и размножение микроорганизмов; воздух; вода; земля; растения.

### **Химические опасности:**

Источниками Химических опасных факторов могут быть:

- люди; растения; помещения; оборудование; упаковка; вредители.

### **Физические опасности:**

Физические опасности - наиболее общий тип опасности, который может проявляться в пищевой продукции, характеризующийся присутствием инородного материала.

**4.2. Перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции, которые необходимо контролировать для недопущения снижения качества выпускаемой пищевой продукции.**

**4.2.1 Приемка сырья** - Проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, - документальная и органолептическая, а также условий и правильности её хранения и использования, проводится в соответствии СанПиН 2.4.1.3049-13

При организации питания детей в ДООУ следует изначально придерживаться рекомендуемого ассортимента основных пищевых продуктов для использования в питании детей дошкольных организациях и не использовать перечень продуктов, указанных СанПиН 2.4.1.3049-13, изначальный отбор пищевой продукции (в т.ч. при формировании спецификации при осуществлении закупок продуктов питания) позволяет нивелировать влияние Контрольной Точки риска.

**4.2.2. Хранение поступающего пищевого сырья** – осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13, данные о параметрах температуры и влажности фиксируются в специальных журналах

**4.2.3. Обработки и переработка, термообработка** при приготовлении кулинарных изделий.

Процесс приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий в ДООУ основывается на разработанном в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13 и утвержденных заведующим учреждения 10-дневном меню и технико-технологических карт (ТТК), выполненных по сборникам рецептур блюд для дошкольных образовательных учреждений.

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) - температура приготовления свыше 100° С, время приготовления зависит от сложности приготовления блюда, в среднем составляет от 2 ч до 3,5 ч.

Вторые блюда и гарниры - варятся при температуре свыше 100° С, время приготовления в среднем составляет от 20 мин. до 1 ч.

**4.2.4 Условия хранения** салатов при раздаче.

Салаты, винегреты заправляют непосредственно перед отпуском, не хранятся, сразу реализуются.

**4.2.5 Контроль за температурой** в холодильных установках, контроль **температуры и влажности** (гигрометром), соблюдение условий хранения в складских помещениях.

Продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам продукции: сухие; хлеб; мясные; рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты.

**4.2.6. Особенности хранения и реализации** готовой пищевой продукции – пищевая продукция в Учреждении не хранится, сразу реализуется в соответствии с графиком выдачи пищи на группы. Пробы отбираются и хранятся в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13 в течение двух суток.

**5. Перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, Управления Роспотребнадзора (территориальный отдел Управления):** получение сообщений об инфекционных заболеваниях работников; заболеваниях населения, связанных с употреблением реализуемой продукции, получение неудовлетворительных результатов исследований реализуемой продукции и питьевой воды; авария канализационной системы с поступлением сточных вод.



**6. Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний:**

- производственные помещения организации;
- реализуемые блюда;
- рационы питания;
- технологические процессы;
- рабочие места.

**7. Перечень возможных аварийных ситуаций.**

<b>№</b>	<b>Наименование аварийной ситуации</b>	<b>мероприятия</b>
1	Отсутствие электроэнергии	1.временная остановка работы 2.сообщение в Управление Роспотребнадзора
2	Аварийная ситуация на водопроводных и канализационных сетях	1.остановка работы 2.сообщение в Управление Роспотребнадзора 3.проведение дезинфекции и генеральной уборки после устранения аварийной ситуации
3	Выход из строя технологического, холодильного оборудования	1.ограничение ассортимента блюд 2.сообщение в Управление Роспотребнадзора
4	Аварийные ситуации на отопительных системах, отсутствие отопления	1.остановка работы 2.сообщение в Управление Роспотребнадзора

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

- 8.1. Журнал учета результатов медицинских осмотров работников
- 8.2. Журналы учетной документации пищеблока: «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья»; «Журнал бракеража кулинарной готовой продукции»; «Журнал здоровья»; «Журнал проведения витаминизации третьих блюд»; «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»; «Ведомость контроля за рационом питания»
- 8.3. Личные медицинские книжки работников;
- 8.4. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;
- 8.5. Удостоверения качества и безопасности получаемой продукции;
- 8.6. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, стирка санитарной одежды, дератизация, дезинсекция и т.д.

### 9. Перечень мероприятий по производственному контролю

№	Объект контроля	Кратность контроля и сроки исполнения	Ответственные лица
<b>Санитарные требования к участку ДОУ</b>			
1	Санитарное состояние участка, пешеходных дорожек, подъездных путей, освещения территории, озеленение и благоустройство участка; наличие и санитарно – техническое состояние необходимого оборудования на территории; состояние ограждение участка и его соответствие требованиям санитарных правил; оборудования и инвентаря для уборки участка	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль за санитарным состоянием территории;</li> <li>• Дезинсекция, дератизация помещений</li> <li>• Освещение территории, техническое обслуживание</li> </ul>	Заместитель по ХР Коваленко О.А., медсестра
2.	Санитарное состояние групповых участков, малых игровых форм, спортивной площадки с соответствующим спортивным оборудованием	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль за санитарным состоянием групповых участков;</li> <li>• Ремонт и замены малых форм, спортивного оборудования и сооружений (по мере их выхода из строя);</li> <li>• Приобретение и установка новых малых форм, спортивного оборудования и сооружений ( по мере необходимости</li> </ul>	Заместитель по ХР Коваленко О.А., медсестра
3.	Санитарное состояние хозяйственной зоны: очистка контейнеров, площадки, вывоз мусора	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль за санитарным состоянием хозяйственной площадки;</li> <li>• Вывоз бытовых отходов 1 раз в день.</li> </ul>	Заместитель по ХР Коваленко О.А.
4.	Замена песка в песочницах на игровых площадках	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Полная смена песка в песочницах, на игровых площадках (при наличии эпидемиологических показаний) 1 раз в год (май), перед началом ЛОП.</li> </ul>	Заместитель по ХР Коваленко О.А.
5.	Исследование песка в теплое время года на степень биологического загрязнения (микробиологические показатели, на наличие яиц гельминтов)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• перед началом ЛОП. (май )</li> </ul>	медсестра

**Персонал ДОУ**

1.	<p>- Наличие у персонала личных медицинских книжек; Своевременность прохождения персоналом мед. осмотров, вакцинации, гигиенического обучения и гигиенической аттестации;</p> <p>- Проведение инструктажа (обучения) персонала по соблюдению правил личной и другим вопросам санитарно – эпидемиологического благополучия;</p> <p>- Выполнение персоналом необходимые санитарно – противозидемических и профилактических мероприятий; соблюдение персоналом требований личной гигиены; соблюдение требований к условиям труда персонала (по результатам аттестации рабочих мест); проведение медработником ДОУ - Ежедневных осмотров персонала пищеблока;</p> <p>- Наличие аптечек первой помощи</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• По графику</li>   <li>• По плану</li>   <li>• Ежедневный контроль</li>   <li>• Ежедневный контроль (журнал здоровья)</li> <li>• Ежемесячный контроль</li> </ul>	<p>медсестра</p> <p>медсестра</p> <p>медсестра</p> <p>медсестра</p>
----	--	--	--

**Санитарные требования к санитарно – техническому состоянию здания**

1.	Наполняемость групп	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 ежедневная наполняемость, проводится согласно направлениям Управления образования</li> </ul>	Заведующий Тисленко М.В.
2.	Состояние подвальных и цокольных помещений детского сада	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежемесячный контроль: -дератизации и дезинфекции подвальных помещений ;</li> <li>• Функционирование системы теплоснабжения;</li> <li>• Функционирование систем водоснабжения, канализации</li> </ul>	Заместитель по ХР Коваленко О.А.

3.	Состояние кровли, фасада здания, отмостки, цоколя	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль.</li> </ul>	Заместитель по ХР Коваленко О.А.
4.	Внутренняя отделка помещений	В период проведения капитального и текущего ремонта в качестве внутренней отделки применяются только материалы, имеющие гигиенический сертификат для использования в ДОУ	Заместитель по ХР Коваленко О.А.
5.	Соблюдение теплового режима в ДОУ	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежемесячный контроль функционирования системы теплоснабжения; при неисправности – устранение</li> <li>• Промывка отопительной системы (июнь – июль)</li> </ul>	Заместитель по ХР Коваленко О.А.
6.	Соблюдение воздушного режима в учреждении. Система вентиляции.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежемесячный контроль функционирования системы вентиляции: вытяжная вентиляция пищеблока, вытяжные вентиляционные шахты; при неисправности- устранение в течение суток.</li> <li>• Проведение ревизии системы вентиляции перед началом учебного года (август) с составлением акта</li> </ul>	Заместитель по ХР Коваленко О.А.
7.	Микроклимат, температура и относительная влажность воздуха в помещениях	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль: <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение графика проветривания помещений;</li> <li>- температурного режима в помещениях согласно СанПиНа.</li> </ul> </li> <li>• Исследование микроклимата групповых и других помещений 1 раз в год</li> </ul>	Заместитель по ХР Коваленко О.А., медсестра
8.	Состояние систем водоснабжения, канализации, работа сантехприборов	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежемесячный контроль функционирования системы водоснабжения, канализации, сантехприборов.</li> <li>• Промывка и хлорирование системы водоснабжения (после возникновения аварийной ситуации с отключением системы, после капитального ремонта, после капитального ремонта с заменой труб).</li> <li>• Проведение ревизии системы водоснабжения, канализации перед началом учебного года (август) с составлением акта.</li> </ul>	Заместитель по ХР Коваленко О.А.
9.	Питьевая вода	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за качеством воды для питьевого режима (чайники, чашки для питьевого режима)</li> <li>• Ежегодное исследование питьевой воды из источника централизованного водоснабжения по микробиологическим и санитарно – химическим показателям (1</li> </ul>	медсестра



		раз в год; внепланово – после ремонта систем водоснабжения)	
10.	Естественное и искусственное освещение	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль за уровнем освещенности помещений.</li> <li>• Чистка оконных стекол ( не реже 2 – х раз в год), осветительной арматуры, светильников ( не реже 3 раз в год).</li> <li>• Замены уровня искусственной и естественной освещенности в групповых и других помещениях ( 1 раз в год перед началом учебного года)</li> </ul>	Заместитель по ХР Коваленко О.А.
<b>Состояние оборудования помещений для работы с детьми</b>			
1.	<p>Детская мебель.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Соблюдение требований к детской мебели и оборудованию, в т.ч. к техническому состоянию, маркировке.</li> <li>- Соблюдение требований к эксплуатации оборудования;</li> <li>- Санитарное содержание мебели и иного оборудования</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Контроль 2 раза в год после проведения антропометрических обследований детей:</li> <li>- размеры детской мебели (столы, стулья) должны соответствовать росту – возрастным особенностям детей, иметь соответствующую маркировку.</li> <li>- расстановка мебели должна соответствовать нормам СанПиНа;</li> <li>- кровати и расстояние между ними соответствует нормам СанПиН 2.4.1.3049-13..</li> </ul> <p>Контроль 1 раз в неделю</p>	медсестра
2.	Уголок и зоны природы	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Контроль 1 раз в год перед началом учебного года:</li> <li>- запрещается содержать ядовитые растения, имеющие колючки и пр.</li> </ul>	ст. воспитатель Кудря Т.В.
3.	Оборудование помещений солнцезащитными устройствами	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежемесячный контроль за состоянием штор, жалюзи и прочих солнцезащитных устройств</li> </ul>	Заместитель по ХР Коваленко О.А., кастелянша Барковская С.С.
4.	Санитарное состояние игрушек, их обработка	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль за состоянием игрушек, игрового оборудования.</li> <li>• Ежедневное мытье игрушек (в конце рабочего дня – сад, 2 раза в день – ясли)</li> <li>• Мытье новых игрушек после получения согласно требованиям СанПиНа.</li> <li>• Обработка мягких игрушек кварцевыми лампами (1 раз в неделю).</li> <li>• В случае поломки игрушки срочно изымаются из детского пользования.</li> <li>• Исключить из детского пользования игрушки, не имеющие сертификата соответствия с различными повреждениями.</li> </ul>	Медсестра, ст. воспитатель Кудря Т.В.

5.	Санитарное состояние ковровых изделий	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием ковровых изделий.</li> <li>• Обработка ковров не реже 1 раз в год (сухая чистка, стирка с использованием специальных моющих средств) в теплое время года.</li> </ul>	Медсестра, кастелянша Барковская С.С.
6.	Постельное бельё, салфетки, полотенца	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за состоянием постельного белья, салфеток, полотенец; по мере загрязнения – подлежат немедленной замене</li> <li>• Замена постельного белья (1 раз в неделю) по графику.</li> <li>• Замена полотенец, салфеток (по мере загрязнения но не реже 1 раза в неделю)</li> </ul>	Медсестра, кастелянша Барковская С.С.
7.	Состояние спортивного и музыкального зала. - санитарно – техническое состояние помещений; - соблюдение требований к оборудованию и эксплуатации спортивного зала; - соблюдение требований к воздушно- тепловому режиму и проветриванию; - санитарное состояние	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за состоянием оборудованием музыкального и физкультурного залов; при неисправности оборудования – немедленное удаление из пользования и ремонт,</li> <li>• Контроль за проветриванием согласно нормам СанПиНа.</li> </ul>	Медсестра, ст. воспитатель Кудря Т.В.
<b>Состояние помещений и оборудования пищеблока</b>			
8.	Условия труда работников и состояние производственной среды пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за соблюдением требований охраны труда на пищеблоке.</li> <li>• Ежемесячный контроль за функционированием <ul style="list-style-type: none"> <li>- системы вентиляции;</li> <li>- вентиляция пищеблока</li> <li>-система водоснабжения, канализации, сан-техприборов.</li> </ul> </li> <li>• В случае неисправности систем тепло – водоснабжения, канализации – устранение в течение суток.</li> </ul>	Медсестра, Заместитель по ХР Коваленко О.А.,
9.	Санитарное состояние пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием пищеблока.</li> <li>• Исследование на наличие кишечной палочки, других инфекционных возбудителей (смывы) по эпид. Показаниям.</li> </ul>	медсестра
10.	Состояние технологического и холодильного оборудования на пищеблоке, техническая исправность оборудования	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования на пищеблоке; при неисправности – устранение в течении суток</li> </ul>	Повар Рекунова В.А. Заместитель по ХР Коваленко О.А.,

11.	Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки разделочного и уборочного инвентаря,</li> <li>• Обновление маркировки (не реже 1 раза в месяц); при повреждении маркировки – немедленное обновление.</li> </ul>	Повар Рекунова В.А., медсестра.
12.	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильных камер</li> </ul>	Повар Рекунова В.А., медсестра.

#### Состояние помещений и оборудования прачечной

13.	Условия труда работников и состояние производственной среды прачечной	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за соблюдением требований охраны труда в прачечной</li> <li>• Ежемесячный контроль за функционированием: <ul style="list-style-type: none"> <li>- системы водоснабжения, канализации, сантехприборов. Два раза в месяц техническое обслуживание электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп.</li> </ul> </li> <li>• При неисправности систем теплоснабжения, канализации – устранение в течение суток</li> </ul>	Заместитель по ХР Коваленко О.А., кастелянша Барковская С.С.
14.	Санитарное состояние прачечной	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием прачечной</li> </ul>	Медсестра, кастелянша Барковская С.С.
15.	Состояние технологического оборудования прачечной, техническая исправность оборудования	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования прачечной 2 раза в месяц; при неисправности технологического оборудования – устранения в течение суток.</li> </ul>	Заместитель по ХР Коваленко О.А., Машинист по стирке и ремонту спецодежды Макашова С.В.
16.	Маркировка оборудования, уборочного инвентаря	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки разделочного и уборочного инвентаря.</li> <li>• Обновление маркировки не реже 1 раза в месяц; при повреждении маркировки – немедленное обновление.</li> </ul>	Заместитель по ХР Коваленко О.А., Кладовщик Мовчан Г.П.

#### Состояние оборудования медицинского кабинета

17.	Оборудование процедурного кабинета	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием процедурного кабинета; ежедневная уборка, кварцевание.</li> <li>• Исследование материала на стерильность (инструментарий, ватно – марлевый изделия из резины).</li> <li>• Контроль за качеством дезинфицирующих средств и растворов, в том числе хлорсодержащих: технические</li> </ul>	Заместитель по ХР Коваленко О.А., медсестра.
-----	------------------------------------	--	--

		средства , рабочие растворы в ассортименте	
18.	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильника для медикаментов</li> </ul>	медсестра.
19.	Медикаментозные средства	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежемесячный контроль за сроком годности медикаментозных препаратов</li> <li>• Проверка и пополнение медицинских аптечек (1 раз в месяц)</li> </ul>	медсестра.
<b>Санитарные требования к организации режима дня и учебных занятий</b>			
1.	Режим дня и расписание занятий	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Утверждение режима дня и расписание занятий согласно требованиям СанПиНа (2 раза в год – перед началом учебного года и летнего оздоровительного периода).</li> <li>• Ежедневный контроль за соблюдением режима дня и расписания занятий.</li> </ul>	ст. воспитатель Кудря Т.В.
2.	Требование к организации физического воспитания	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Утверждение расписаний физкультурных занятий и утренней гимнастики согласно требованиям СанПиНа (2 раза в год – перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода).</li> <li>• Ежедневный медико – педагогический контроль за проведением физкультурных занятий и утренней гимнастики</li> </ul>	ст. воспитатель Кудря Т.В.
3.	Организация мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Утверждение плана мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей согласно требованиям СанПиНа (2 раза в год – перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода).</li> <li>• Медико – педагогический контроль за организацией и проведением мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей</li> </ul>	ст. воспитатель Кудря Т.В., медсестра.
4.	Прием детей в ДОУ	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Комплектование групп согласно требованиям СанПиНа.</li> <li>• Прием детей в ДОУ осуществляется на основании путевки и мед. карты</li> </ul>	Заведующий Тисленко М.В.
<b>Санитарные требования к медицинскому обслуживанию ДОУ</b>			



1.	Укомплектованность кадрами медработников	• Тарификация кадров (на начало учебного года)	Заведующий Тисленко М.В.
2.	Наличие графиков работы медицинских кабинетов	• Графики работы медицинского персонала и медицинского кабинета утверждаются в начале учебного года	Заведующий Тисленко М.В.
3.	Согласование графиков медицинских осмотров воспитанников	• Углубленный медицинский осмотр воспитанников декретированных групп (1 раз в год)	медсестра.
4.	Контроль за прохождением обязательных профилактических осмотров всеми сотрудниками	• Профилактический осмотр сотрудников	медсестра.
5.	Наличие аптечек для оказания первой медицинской доврачебной помощи и их своевременное пополнение	• Ежемесячная проверка и пополнение мед. аптечек. • Аптечки находятся во всех группах и основных производственных помещениях (прачечная, пищеблок, столовая, и др.)	медсестра.
6.	Организация санитарно – просветительской работы с сотрудниками	• Согласно плана санитарно – просветительской работы (не реже 2 раза в месяц)	медсестра.

**ПРОГРАММА производственного контроля для медицинского блока**

№	Объект исследований	Определяемые показатели	Периодичность проведения контроля
1	Состояние водоснабжения	Проверка качества питьевой воды из водопровода ДОУ. Проведение профилактических и противоэпидемиологических мероприятий в ДОУ	2 раза в год
2	Соблюдение санитарно-эпидемиологического режима	Маркировка емкостей, инвентаря, уборочного инвентаря, режим уборки (ежедневная и генеральная), дезинфекция. Режим сбора, хранения и утилизации отходов	2 раза в неделю
3	Санитарное содержание помещений	Соблюдение проведения уборки помещений. Использование моющих и дезинфицирующих средств. Качество уборки. Соблюдение частоты мытья окон. Состояние и обеспечения уборочного инвентарем, моющими средствами, условиями их хранения, периодической выдачи моющих средств. Обеспечение и наличие спецодежды	1 раз в неделю Ежедневно 2 раза в неделю 2 раза в год 1 раз в месяц
4	Наличие гигиенического заключения вновь приобретенного оборудования		При установке
5	Контроль за обеспеченностью помещений бак.флорой	Наличие хранилища для разведения дезинфицирующих средств Осуществление контроля за качеством работы бактерицидного оборудования Договор на ремонт утилизацию бактерицидного оборудования	Ежедневно, при каждом цикле воздушной дезинфекции 1 раз в год

**Санитарные требования к организации питания воспитанников**

1.	Наличие согласованного перспективного меню на осеннее – зимний и на весеннее – летний периоды	• Один раз в полугодие перед началом сезона	медсестра.
2.	Витаминоизация готовых блюд	• Контроль за ежедневной витаминизацией пищи: - проведение витаминизации третьих блюд (вложение витамина С);	медсестра. повар Рекунова В.А.
4.	Бракераж сырых скоропортящихся продуктов	• Ежедневный контроль за сырыми скоропортящимися продуктами (по документации и органолептический) с заполнением журнала	Медсестра, повар, кладовщик
5.	Бракераж готовой продукции	• Ежедневный контроль за качеством готовой продукции (внешний вид, консистенция, вкусовые качества и др.) с заполнением бракеражного журнала	Медсестра, повар, кладовщик
6.	Ведение и анализ накопительной ведомости	• ежедневно	Медсестра, повар, кладовщик
7.	Отбор и хранение суточной пробы	• Ежедневно	Медсестра, повар, кладовщик
8.	Наличие сертификатов соответствия, качественных удостоверений и ветеринарных свидетельств на поступающие продукты питания	• На каждую партию товара	Медсестра, повар, кладовщик
9.	Контроль за состоянием здоровья сотрудников пищеблока	• Ежедневно с заполнением журнала	медсестра.
10.	Прохождение инструктажей по санитарно – эпидемиологическому режиму.	• По плану	медсестра.

**Исследование по санитарно – химическим и микробиологическим показателям**

1.	Качество термообработки кулинарных изделий	• Исследование по санитарно – химическим и микробиологическим показателям	медсестра.
2.	Готовые блюда на калорийность и полноту вложения	• То же (1 раз в год)	медсестра.

**Санитарно – эпидемиологический режим в пищеблоке**

1.	Исследование на яйца гельминтов	• Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (2 раза в год)	Заместитель по ХР Коваленко О.А., медсестра.
2.	Исследование на наличие кишечной палочки (БГКП -15)	• Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (2 раза в год)	Заместитель по ХР Коваленко О.А., медсестра.

3.	Исследования на стафилококк	• Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (2 раза в год)	Заместитель по ХР Коваленко О.А., медсестра.
4.	Исследования на патогенную флору	Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (2 раза в год)	Заместитель по ХР Коваленко О.А., медсестра.

### План работы бракеражной комиссии на 2020 год

№	Мероприятия	Сроки выполнения	Ответственный
1	Проведение организационных совещаний	3 раза в год	Председатель комиссии
2	Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии
3	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	Ежедневно	Члены комиссии
4	Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии в присутствии кладовщика
5	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	1–2 раза в неделю	Члены комиссии
6	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Постоянно	Член комиссии (медицинский работник, председатель)
7	Разъяснительная работа с педагогами	3 раза в год	Председатель комиссии, медицинский работник
8	Работа с родителями (на общих родительских собраниях)	2 раза в год	Председатель комиссии
9	Отчет на Совете ДОУ о проделанной работе комиссии	Декабрь, май	Председатель комиссии

### Санитарное состояние и содержание ДОУ

1.	Наличие графиков проведения генеральных уборок учреждения	• Постоянный контроль. • Графики проведения генеральных уборок утверждаются в начале учебного года	Заместитель по ХР Коваленко О.А., медсестра.
2.	Режим ежедневных уборок помещений детского сада	• Постоянный контроль. • Графики проведения ежедневных уборок утверждаются в начале учебного года	Заместитель по ХР Коваленко О.А., медсестра.
3.	Обеспечение моющими, дезинфицирующими средствами нового	• Ежедневный контроль за наличием и использованием моющих и дез. средств	Заместитель по ХР Коваленко О.А., медсестра.

	поколения, уборочным инвентарем, ветошью		
4.	Медицинский осмотр сотрудников	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Постоянный контроль.</li> <li>• К работе в ДОУ допускаются здоровые лица, прошедшие мед. осмотр, который заносится в медицинскую книжку.</li> <li>• Медицинские книжки сотрудников хранятся в медицинском кабинете.</li> </ul>	Заместитель по ХР Коваленко О.А., медсестра.

#### 10. Объекты производственного контроля, виды лабораторных и инструментальных исследований, объём и кратность.

##### Лабораторно-инструментальные исследования на пищеблоке

№п/п	Показатели исследования	Кратность исследований	Количество проб	Место замеров
1	Исследование на микробиологические показатели	1 раз в год	2 пробы	пищеблок
2	Калорийность	1 раз в год	3 блюда (обед)	пищеблок
3	Содержание витамина С	1 раз в год	3 блюда 1 проба	пищеблок
4	Смывы БГКП	1 раз в год	10 смывов	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала
5	Качество термической обработки	1 раз в год	1 проба исследуемого	Мясное готовое изделие
6	Содержание нитратов	1 раз в год	2 пробы	овощи
7	Наличие яиц гельминтов	1 раз в год	10 смывов Овощи – 2 Песок - 6	Оборудование, инвентарь, тара, спецодежда персонала, сырье, пищевые продукты, песок из песочниц.
8	Питьевая вода	1 раз в год	4 пробы	Медпункт, группы, пищеблок.
9	Освещенность	1 раз в год	6 помещений	Медпункт, группы, пищеблок.
10	Микроклимат	2 раза в год	12 помещений	Медпункт, группы, пищеблок.
11	Дез. средства	1 раз в год	1 проба	«Ника-хлор»



## 11. Производственный контроль.

Производственный контроль осуществляется лабораторией /учреждением/

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Крым и городе Федерального значения Севастополе»

Адрес: 298100, г. Феодосия, ул. Чкалова, 62

Аттестат аккредитации зарегистрирован в Едином реестре

№ \_\_\_\_\_

действителен до \_\_\_\_\_

## 12. Перечень должностей и число работников, подлежащих предварительным и периодическим осмотрам и гигиеническому обучению.

№	Должность	Кол-во человек	Кратность медосмотров	Кратность гигиен - й подготовки	Вид документа	Ответств. исполнитель
1	заведующий	1	терапевт, гинеколог, лор, нарколог, стоматолог, психиатр, ФГ, КВД, анализ на я/г-1 раз в год	1 раз в 2 года	мед.книжка	заведующий
2	медсестра	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	мед.книжка	заведующий
3	зам.зав. по ХР	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	мед.книжка	заведующий
4	воспитатели	12	1 раз в год	1 раз в 2 года	мед.книжка	заведующий
5	повар	3	1 раз в год	1 раз в год	мед.книжка	заведующий
6	кухонный рабочий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	мед.книжка	заведующий
7	машинист по стирке белья	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	мед.книжка	заведующий
8	музыкальный руководитель	2	1 раз в год	1 раз в 2 года	мед.книжка	заведующий
9	помощник воспитателя	8	1 раз в год	1 раз в 2 года	мед.книжка	заведующий
10	сторож	3	1 раз в год	1 раз в 2 года	мед.книжка	заведующий
11	дворник	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	мед.книжка	заведующий
12	оператор котельной	4	1 раз в год	1 раз в 2 года	мед.книжка	заведующий



## Приложения к программе производственного контроля

### 1. Профессиональная и гигиеническая подготовка и аттестация:

Предварительным и периодическим медицинским осмотрам подвергаются все работники учреждения в соответствии с занимаемой должностью (список должностей прилагается).

Профессиональная гигиеническая подготовка для педагогического персонала и обслуживающего персонала – 1 раз в 2 года, для работников пищеблока и пом. воспитателей 1 раз в год.

### 2. Медицинские осмотры:

№	Наименование обследования	Кратность обследования	Форма контроля отчетности	Ответственный
1	Заключение терапевта о допуске к работе по результатам медобследований	При поступлении на работу, в дальнейшем один раз в год	ЛМК	медицинская сестра
2	Результаты лабораторных исследований и осмотра дерматовенеролога	При поступлении на работу и в дальнейшем 1 раз в год	ЛМК	медицинская сестра
3	ФЛО- обследование	При поступлении на работу, в дальнейшем один раз в год.	ЛМК	медицинская сестра
4	Результаты исследований на носительство кишечных инфекций	При поступлении на работу, в дальнейшем один раз в год.	ЛМК	медицинская сестра
5	Результаты исследования на гельминтозы,	При поступлении на работу, в дальнейшем один раз в год.	ЛМК	медицинская сестра
6	Функциональные обследования: ЭКГ, гинеколог, цитологическое и бактериологическое исследование	При поступлении на работу, в дальнейшем один раз в год.	ЛМК	медицинская сестра
7	Осмотр врачей: ЛОР, стоматолог, психиатр, нарколог, терапевт	При поступлении на работу, в дальнейшем один раз в год.	ЛМК	медицинская сестра
8	УЗИ молочных желез или маммография	Один раз в два года старше 40 лет	ЛМК	медицинская сестра

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

ФИО	Занимаемая должность	Раздел работы по осуществлению производственного контроля
Тисленко М.В.	Заведующий	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью.</li> <li>- Организация профессиональной подготовки и аттестации должностных лиц и работников.</li> </ul>
	медсестра	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Организация лабораторных исследований.</li> <li>Организация медицинских осмотров работников.</li> <li>Контроль за наличием сертификатов, санитарно – эпидемических заключений, личных мед. книжек.</li> <li>- Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля:               <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Журнал бракеража скоропортящихся продуктов;</li> <li>✓ Журнал бракеража готовой продукции;</li> <li>✓ Журнал здоровья;</li> <li>✓ Личные мед книжки сотруднико учреждения;</li> <li>✓ Накопительная ведомость;</li> <li>✓ Журнал регистрации калорийности пищи;</li> <li>✓ Перспективное меню;</li> </ul> </li> </ul>
	медсестра	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Визуальный контроль за выполнением санитарно- эпидемиологических мероприятий, соблюдением требований СанПиНа, разработка и реализация мер направленных на устранение нарушений.</li> </ul>
Коваленко О.А.	Заместитель заведующего по ХР	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ведение журнала аварийных ситуации</li> <li>- Контроль за состоянием:               <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Освещенности;</li> <li>✓ Систем теплоснабжения;</li> <li>✓ Систем водоснабжения;</li> <li>✓ Систем канализации</li> </ul> </li> </ul>



**5. Контрольный лист выполнения программы  
производственного контроля.**

месяц	Мероприятия (исследования)	Отметка об исполнении
январь	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Дезинсекция, дератизация помещений.</li> <li>✓ Техническое обслуживание электросетей, электрооборудования.</li> <li>✓ техническое обслуживание систем теплоснабжения.</li> <li>✓ Техническое обслуживание технологического оборудования.</li> </ul>	
Февраль	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Дезинсекция, дератизация помещений.</li> <li>✓ Техническое обслуживание электросетей, электрооборудования.</li> <li>✓ техническое обслуживание систем теплоснабжения.</li> <li>✓ Техническое обслуживание технологического оборудования</li> </ul>	
Март	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Дезинсекция, дератизация помещений.</li> <li>✓ Техническое обслуживание электросетей, электрооборудования.</li> <li>✓ техническое обслуживание систем теплоснабжения.</li> <li>✓ Техническое обслуживание технологического оборудования</li> </ul>	
Апрель	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Лабораторный контроль качества дез. средств.</li> <li>✓ Профосмотр сотрудников</li> <li>✓ Смывы на сальмонеллез.</li> <li>✓ Смывы на БГКП.</li> <li>✓ Дезинсекция, дератизация помещений.</li> <li>✓ Техническое обслуживание электросетей, электрооборудования.</li> <li>✓ техническое обслуживание систем теплоснабжения.</li> <li>✓ Техническое обслуживание технологического оборудования</li> </ul>	
Май	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Исследование питьевой воды на пищеблоке.</li> <li>✓ Чистка оконных стекол.</li> <li>✓ Чистка осветительной аппаратуры. Антропометрические обследования воспитанников. Контроль за соответствием размеров детской мебели</li> <li>✓ Дезинсекция, дератизация помещений.</li> <li>✓ Техническое обслуживание электросетей, электрооборудования.</li> <li>✓ техническое обслуживание систем теплоснабжения.</li> <li>✓ Техническое обслуживание технологического оборудования</li> <li>✓ Инструктажи сотрудников по санитарно – эпидемиологическому режиму.</li> <li>✓ Частичная смена песка в песочницах</li> <li>✓ Утверждение перспективного плана на летний период года</li> </ul>	
Июнь	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Исследование песка в песочницах на степень биологических загрязнений (наличие яиц гельминтов).</li> <li>✓ Дезинсекция, дератизация помещений.</li> <li>✓ Техническое обслуживание электросетей, электрооборудования.</li> <li>✓ техническое обслуживание систем теплоснабжения.</li> <li>✓ Техническое обслуживание технологического оборудования.</li> </ul>	
Июль	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Исследование готовых блюд на калорийность и полноту вложений.</li> <li>✓ Обработка ковровых изделий (сухая чистка, стирка с использованием моющих средств.</li> <li>✓ Дезинсекция, дератизация помещений.</li> <li>✓ Техническое обслуживание электросетей, электрооборудования.</li> <li>✓ техническое обслуживание систем теплоснабжения.</li> <li>✓ Техническое обслуживание технологического оборудования</li> </ul>	

Август	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Чистка осветительной аппаратуры.</li> <li>✓ Составление перспективного меню на холодный период года.</li> <li>✓ Дезинсекция, дератизация помещений.</li> <li>✓ Техническое обслуживание электросетей, электрооборудования.</li> <li>✓ техническое обслуживание систем теплоснабжения.</li> <li>✓ Техническое обслуживание технологического оборудования</li> </ul>	
Сентябрь	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Исследование на наличие кишечной палочки (БГКП). Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды.</li> <li>✓ Исследование на патогенную флору. Смывы с окружающих предметов, оборудования, спецодежды.</li> <li>✓ Смывы на сальмонелез.</li> <li>✓ Дезинсекция, дератизация помещений.</li> <li>✓ Техническое обслуживание электросетей, электрооборудования.</li> <li>✓ техническое обслуживание систем теплоснабжения.</li> <li>✓ Техническое обслуживание технологического оборудования</li> <li>✓ Антропометрические обследования воспитанников. Контроль за соответствием размеров детской мебели.</li> </ul>	
Октябрь	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Чистка оконных стекол и утепление окон на зиму.</li> <li>✓ Профосмотр.</li> <li>✓ Дезинсекция, дератизация помещений.</li> <li>✓ Техническое обслуживание электросетей, электрооборудования.</li> <li>✓ техническое обслуживание систем теплоснабжения.</li> <li>✓ Техническое обслуживание технологического оборудования</li> </ul>	
ноябрь	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Дезинсекция, дератизация помещений.</li> <li>✓ Техническое обслуживание электросетей, электрооборудования.</li> <li>✓ техническое обслуживание систем теплоснабжения.</li> <li>✓ Техническое обслуживание технологического оборудования</li> </ul>	
декабрь	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Дезинсекция, дератизация помещений.</li> <li>✓ Техническое обслуживание электросетей, электрооборудования.</li> <li>✓ техническое обслуживание систем теплоснабжения.</li> <li>✓ Техническое обслуживание технологического оборудования</li> <li>✓ Чистка осветительной аппаратуры</li> </ul>	

«Утверждаю»  
Заведующий Детского сада №3 «Юля»  
\_\_\_\_\_ М.В.Тисленко

### График проведения генеральных уборок.

Дни недели	Мероприятия генеральной уборки
понедельник	Мытье окон во всех помещениях (пыль с окон внутри и снаружи помещения, паутина на боковых стенах окон, под окнами батареи и т.д.)
вторник	Уборка генеральная группы(отодвинуть шкафы, вымыть плинтуса, полки в шкафах, двери, стульчики, столы и всего, что находится в групповом помещении и т.д.)
среда	Уборка генеральная спальни (отодвинуть кровати, вымыть плинтуса, подоконники, двери, под кроватями и кровати и всего, что находится в спальном помещении и т.д.)
четверг	Уборка генеральная туалетной комнаты (унитазы внутри, под ободком, вокруг, раковины, плитку на полу и всего, что находится в помещении туалетной комнаты и т.д.)
пятница	Уборка генеральная раздевалка (вымыть шкафы, убрать из них песок под шкафами, плинтуса, дверцы шкафов и всего, что находится в помещении раздевалки)

«Утверждаю»  
Заведующий Детского сада №3 «Юля»  
\_\_\_\_\_ М.В.Тисленко

### График генеральной уборки пищеблока

#### **Понедельник**

Мытье окон, чистка отстойников.

#### **Вторник**

Чистка полов, плинтусов.

#### **Среда**

Мытье столов и стеллажей.

#### **Четверг**

Мытье стен, дверей и батарей.

#### **Пятница**

Мытье холодильников, электроприводов, светильников (с электриком)



Пролито, преумеровано,  
срещено лезило

*125 Dinston*

Заведеници МБ/ЮВ

«Делска Конференција» З. «ЮВ»

М. П. Инженерско

