

УТВЕРЖДЕНА:
приказом заведующего
ЛГ МАДОУ «ДСОВ № 5 «Дюймовочка»
от « 09» января 2018 г. 7/о
_____ Н.В.Синицына

ПРОГРАММА
производственного контроля за соблюдением
санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемических (профилактических) мероприятий
Лангепасского городского муниципального автономного
дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад общеразвивающего вида № 5 «Дюймовочка»
на 2018-2020 годы

г.Лангепас, 2018

СОДЕРЖАНИЕ

№ п/п	Наименование раздела	№ стр.
	Пояснительная записка	5
1.	Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью.	7
2.	Перечень осуществляемых видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно - эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию	7
3.	Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля в ЛГ МАДОУ «ДСОВ № 5 «Дюймовочка».	10
4.	Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную 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 и периодичности отбора проб.	12
5.	Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.	15
6.	Перечень вредных и опасных факторов производственной сферы и трудового процесса и продолжительность их воздействия на работника в течение дня	16
7.	Перечень должностей работников, подлежащих профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.	17
8.	Перечень осуществляемых юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.	20
9.	Перечень мероприятий, предусматривающие обоснование безопасности для детей и персонала в период их пребывания в дошкольном образовательном учреждении.	26
10.	Перечень мероприятий, проведение которых необходимо для контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-гигиенических (профилактических мероприятий)	25
11.	Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется.	26
12.	Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.	27
13.	Перечень форм учёта и отчётности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.	28
Приложения		
№1	График смены постельного белья и спецодежды	29
№2	Примерный график проветривания помещений	29
№3	Инструкция (правила) по мытью посуды и инвентаря для помощника	30

	воспитателя	
№4	Инструкция по мытью посуды и инвентаря на пищеблоке	30
№5	Инструкция по дезинфекции различных объектов в помещениях «Део-хлор» при инфекциях вирусной этиологии и бактериальной	31
№6	Инструкция по применению дезинфицирующих средств с указанием концентрации	32

**Программа
производственного контроля за соблюдением санитарных правил и
выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
в Лангепасском городском муниципальном автономном дошкольном
образовательном учреждении «Детский сад общеразвивающего вида №5
«Дюймовочка»**

Пояснительная записка

Программа производственного контроля – это документ, включающий в себя перечень мероприятий, направленных на соблюдение в организации санитарного законодательства и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, сроки их исполнения во исполнение статьи 11 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", в которой установлены обязанности юридических лиц по выполнению требований санитарного законодательства РФ.

Данная программа разработана для дошкольного образовательного учреждения с численностью персонала 69 единиц.

Объектами контроля являются 11 возрастных групп, музыкальный и спортивный залы, учебно-вспомогательные помещения, пищеблок, медицинский кабинет, территория учреждения, групповые участки, работники учреждения.

Содержание программы также соответствует требованиям СанПиН 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий» (изменения и дополнения к СанПиН 1.1.1058-01).

Целью программы является 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.

Задачи производственного контроля:

- наличие официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- осуществление (организацию) лабораторных исследований и испытаний в случаях, установленных настоящими санитарными правилами и нормативами на рабочих местах с целью оценки влияния производства на человека и его здоровье;
- осуществление лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- проведение работ по обоснованию безопасности для человека новых видов продукции и технологии ее производства;
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки работников учреждения, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением 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, периодичность;
- мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов в ДОУ;
- перечень журналов учёта и отчётности по проведению производственного контроля.

Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, изменения в официально изданные санитарные правила, методы и методики контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью, технологии производства, других существенных изменениях деятельности ДОУ.

Лица, осуществляющие производственный контроль в ДОУ:

заведующий ДОУ, начальник хозяйственного отдела, заместитель заведующего по воспитательной и методической работе, старший воспитатель, медицинская сестра, шеф-повар, специалист по кадрам.

Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля несёт заведующий ДОУ.

Надзор за организацией и проведением производственного контроля в ДОУ осуществляется Территориальным отделом Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ханты-Мансийскому автономному округу – Югре в г.Лангепасе и г.Покачи.

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.

Паспорт юридического лица

Лангепасское городское муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад общеразвивающего вида № 5 «Дюймовочка» основано в июне 1988 года. Учредителем является Департамент образования и молодежной политики администрации города Лангепаса.

Свидетельство о государственной регистрации права на здание детского сада от 11.06.2003 № 515051 серия 86 АА.

Свидетельство о государственной регистрации права на земельный участок детского сада от 28.05.2003 № 592266 серия 86 АА.

Почтовый и юридический адрес: 628672, ул. Солнечная 16Б, г.Лангепас, ХМАО-Югра, Россия.

Заведующий: Синицына Надежда Васильевна, тел: 8(34669)2-48-20;

Заместитель заведующего по ВиМР: Давтян Полина Андреевна, тел.: 8(34669)2-60-15;

Начальник хозяйственного отдела: Нигоденко Ольга Анатольевна, тел.: (8(34669)2-60-15;

Медицинская сестра: Зенина Светлана Евгеньевна, тел.: 8(34669)2-60-15.

Перечень осуществляемых видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно - эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию

1. Лангепасское городское муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад общеразвивающего вида № 5 «Дюймовочка» осуществляет образовательную деятельность по реализации основных общеобразовательных программ - образовательных программ дошкольного образования на основании лицензии серии 86ЛО1 № 0001358, регистрационный № 2139 от 14.07.2015 года, выданной Службой по контролю и надзору в сфере образования Ханты-Мансийского автономного округа – Югры.

2. Оказание медицинских услуг воспитанникам дошкольного образовательного учреждения осуществляется на основании лицензии серии Б 0006051, регистрационный № ЛО-86-01-002360 от 11.01.2016 года, выданной Службой по контролю и надзору в сфере здравоохранения Ханты-Мансийского автономного округа – Югры. Приложение № 23 от 11.01.2016 г. серия Б 0027831.

Для реализации Программы производственного контроля в ДОО имеются следующие локальные акты:

- договоры на дератизацию и дезинсекцию;
- договор на оказание услуг по сбору, транспортированию и передаче на обезвреживание отходов люминесцентных ламп и ртутьсодержащих приборов;
- договор на оказание услуг по сбору, транспортированию и размещению (захоронению) отходов;
- обслуживание и ремонт вентиляции;
- договор на оказание услуг по техническому осмотру, обслуживанию и ремонту оборудования;
- договор на медицинские осмотры;
- личные санитарные книжки работников;
- локальные нормативные акты (положения, приказы, инструкции).

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 ДОО самостоятельно, либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке для проведения данного вида деятельности (СанПиН 1.1.1058-01).

Раздел 1.

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

1. СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" (в ред. Постановлений Главного государственного санитарного врача РФ от 20.07.2015 N 28, от 27.08.2015 N 41, с изм., внесенными Решением Верховного Суда РФ от 04.04.2014 N АКПИ14-281).
2. СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений».
3. Федеральный закон 52-ФЗ от 30.03.99г. (ред. от 29.07.2017, с изм. и доп., вступ. в

- силу с 30.09.2017) «О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения».
4. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
 5. СП 1.1.2193-07 (изменения и дополнения №1 к СП 1.1.1058-01 от 27.03.2007).
 6. СанПиН 2.1.4.1074-01. 2.1.4. «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения (с изменениями) (ред. от 28.06.2010).
 7. СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания» (в ред. доп. и изм. от 27.06.2008 N 42).
 8. Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 13.07.2015) "О качестве и безопасности пищевых продуктов".
 9. СанПиН 2.3.2.1078-01 (ред. от 06.07. 2011 года) «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
 10. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов продовольственного сырья» (с изм. от 0.06.2016)».
 11. Постановление Правительства РФ от 29.09.1997 N 1263 (ред. от 05.06.2013) "Об утверждении Положения о проведении экспертизы некачественных и опасных продовольственного сырья и пищевых продуктов, их использовании или уничтожении".
 12. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
 13. ТР ТС 021/2011(ред. 10.06.2014) «О безопасности пищевой продукции».
 14. ТР ТС 022/2011 от 09.12. 2011 № 881 «Пищевая продукция в части ее маркировки».
 15. ТР ТС 034/2013 от 09.10.2013 № 68 «О безопасности мяса и мясной продукции».
 16. ТР ТС 033/2013 (ред.от 20.12.2017) «О безопасности молока и молочной продукции».
 17. ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию и фруктов и овощей» от 09.12..2011 № 882 (ред.от 13.11.2012 №218, от 15.12.2015 № 167).
 18. МУ № 11-4/6-33-87 от 13.03.1987 «Контроль за организацией питания детей в ДОУ»
 19. МУ 2657-82 от 31.12.1982 №2657 «Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами».
 20. МУ № 4237-86 от 29.12.1986 № 4237-86 «Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организационных коллективах».
 21. СанПиН 3.5.2.3472-17 от 07.06.2017 №83 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение".
 22. СанПиН 3.2.3215-14 (ред. от 29.12.2015 № 97) «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации».
 23. СП 3.1./3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней».
 24. СП 3.1.1.2341-08 «Профилактика вирусного гепатита».
 25. СП 3.1.1.3108-13 (ред. от 5.12.2017) «Профилактика острых кишечных инфекций».
 26. СП 3.5.3.3223-14 от 22.09.2014 № 58 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации проведению дератизационных мероприятий».
 27. Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней» (ред.31.12.2014).
 28. Федеральный закон от 23.02.2013 № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от

- воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака».
29. СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 (ред. от 15.03.2010) «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий».
 30. СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки».
 31. СанПиН 2.4.7.960-00. 2.4.7. «Гигиена детей и подростков. Гигиенические требования к изданиям книжным и журнальным для детей и подростков. Санитарные правила и нормы».
 32. СанПиН 2.4.7./1.1.1286-03 от 17.04.2003 №51 «Гигиенические требования к одежде для детей, подростков и взрослых» (с изменениями на 28.06.2010).
 33. СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза».
 34. СП .31.7.2836-11 «Изменения и дополнения №1 к СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза» от 21.01.2011 №10.
 35. СП 3.2.3110-13 от 22.10.2013 №57 «Профилактика энтеробиоза»
 36. СП 3.1.1.3108-13 (ред. от 05.12.2017) «Профилактика острых кишечных инфекций»
 37. ГН 2.2.5.1313-03 (ред. 29.06.2017 №91) «Предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны».
 38. МУ 287-113-00 «Методические указания по дезинфекции, предстерилизационной очистке и стерилизации изделий медицинского назначения».
 39. МУ 2.2.4.706-98/МУ ОТ РМ 01-98. 2.2.4. «Физические факторы производственной среды. Оценка освещенности рабочих мест».
 40. Приказ от 12.04.2011 г. № 302-н (в ред. Приказов Минздрава России от 15.05.2013 N 296н, от 05.12.2014 N 801н «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».
 41. Федеральный закон от 30.12.2013 № 426-ФЗ "О специальной оценке условий труда".
 42. Федеральный закон от 24.06.1998 №89-ФЗ «Об отходах производства и потребления».
 43. Федеральный закон от 27.12.2002 № 184 «О техническом регулировании».
 44. Федеральный закон от 30.12.2009 № 384-ФЗ «Технический регламент о безопасности зданий и сооружений».
 45. Постановление Правительства РФ от 15.07.1999 № 825 «Об утверждении перечня работ, выполнение которых связано с высоким риском заболевания инфекционными болезнями и требует обязательного проведения профилактических прививок».
 46. ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»
 47. ТР ТС 029/202 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».
 48. ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна».
 49. ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
 50. ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков».
 51. ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования»
 52. ТР ТС 008/2011 «О безопасности игрушек».
 53. ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции» ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции».

54. СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03.2.2.2. Гигиена труда, технологические процессы, сырье, материалы, оборудование, рабочий инструмент.2.4. Гигиена детей и подростков. Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы.
55. СП 3.3.2367-08. Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней.
56. СП 3.1.7.2642-10 «Профилактика туляремии».
57. СП 3.1.3310-15 «Профилактика инфекций, передающихся иксодовыми клещами».
58. СП 3.1.3.2352-08 «Профилактика клещевого вирусного энцефалита». Санитарно-эпидемиологические правила»
59. СанПиН 2.1.7.1322-03 «Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления».
60. СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций».
61. СанПиН 2.3.21324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
62. СП 2.2.9.2510-09 «Гигиенические требования к условиям труда инвалидов»;
63. Правила обращения с отходами производства и потребления в части осветительных устройств, электрических ламп, ненадлежащий сбор, накопление, использование, обезвреживание, транспортирование и размещение которых может повлечь причинение вреда жизни, здоровью граждан, вреда животным, растениям и окружающей среде утв. Постановление РФ от 03.09.2010 № 681.
64. Приказ Минздрава РФ от 29.06.2000г. №229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций».
65. Федеральный закон от 07.02.1994 № 2300-1 «О защите прав потребителей»
66. Постановление Правительства РФ от 15.08.2013 № 706 «Об утверждении правил оказания платных образовательных услуг».
67. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

Раздел 2.

Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного (внутреннего) контроля в ЛГ МАДОУ «ДСОВ № 5 «Дюймовочка»

2.1. Должностные лица, на которых возлагаются функции осуществления производственного (внутреннего) контроля

Таблица №1

№ п/п	ФИО	Должность	Вопросы контроля
1.	Синицына Надежда Васильевна	Заведующий дошкольным образовательным учреждением	Осуществление персонального контроля за соблюдением санитарных правил и норм, прохождение профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, организация питания, правил

			внутреннего трудового распорядка, инструкций по охране жизни и здоровья детей; правила по охране труда и техники безопасности; комплексной безопасности детей и сотрудников
	Давтян Полина Андреевна Иванова Галина Николаевна	Заместитель заведующего по ВиМР Старший воспитатель	Осуществляют контроль за соблюдением правил внутреннего трудового распорядка и санитарных правил и норм педагогическими работниками; выполнением инструкции по охране жизни и здоровья детей при организации воспитательно-образовательного процесса; правила по охране труда и техники безопасности; пожарной безопасности и противопожарной защиты, организация воспитательно-образовательного процесса, соблюдение режима дня, организация физического воспитания
3.	Нигоденко Ольга Анатольевна	Начальник хозяйственного отдела	Осуществляет контроль за соблюдением правил внутреннего трудового распорядка и санитарных норм младшего обслуживающего персонала и помощников воспитателей; руководит работами по хозяйственному обслуживанию ДОУ; осуществляет контроль за своевременным прохождением профмедосмотров работниками ДОУ; создает условия для обеспечения чистоты в помещениях и на прилегающей территории; руководит работами по благоустройству и озеленению территории; следит за состоянием помещений и принимает меры к своевременному их ремонту; осуществляет контроль за исправностью освещения, систем отопления, вентиляции и т.п.; обеспечивает выполнение санитарно-гигиенических правил, противопожарных мероприятий, других условий безопасности жизнедеятельности детей и взрослых
4.	Зенина Светлана Евгеньевна	Медсестра	Контролирует личную гигиену персонала, соблюдение санэпидрежима в группах (кабинетах, производственных помещениях); осуществляют своевременное выполнение назначений врача-педиатра; контролируют состояние питания детей в ДОУ, санитарное состояние помещений и участков организуют и контролируют проведение мероприятий по закаливанию детей, по выполнению режима дня; осуществляют контроль за правильной организацией прогулок во всех возрастных группах; ставят в известность персонал групп о выявленных инфекционных заболеваниях и наложении карантина, изолируют заболевших детей
6.	Алиева Зулихан Рамзановна	Шеф-повар	Контролирует правильную эксплуатацию оборудования и других основных средств; разрабатывает меню и составляет

			перспективного меню; контролирует соблюдение работниками пищеблока Правил и норм охраны труда, санитарных требований и правил личной гигиены, производственной и трудовой дисциплины, Правила Внутреннего трудового распорядка
7.	Гаврилюк Ирина Анатольевна	Специалист по кадрам	Контролирует своевременную вакцинацию работников, обеспечивает хранение санитарных книжек

Раздел 3.

Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную 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 и периодичности отбора проб

Основанием для определения перечня химических веществ, биологических, физических и иных факторов, выбора точек, в которых осуществляется отбор проб, проведения лабораторных исследований и определения периодичности отбора проб и проведения исследований, в том числе на территории учреждения, являются санитарные правила, гигиенические нормативы и данные санитарно-эпидемиологической оценки.

3.1. Перечень химических веществ, физических факторов, представляющих потенциальную опасность для человека.

Таблица №2

№ п/п	Виды исследований	Точки отбора проб, проведение исследований	Периодичность
1.	Замеры физических факторов		
1.1.	Замеры искусственной освещенности	Пищеблок	1 раз в год
1.2.	Замеры микроклимата	Пищеблок	2 раза в год
1.3.	Замеры уровней шума	Пищеблок	1 раз в год
2.	Санитарно-химические исследования		
2.1.	Готовая кулинарная продукция на ТР ТС. продукция на качество термической обработки	Пищеблок	1 раз в квартал
2.2.	Исследование готовой пищи на калорийность одномоментного приема пищи	Пищеблок	1 раз в квартал
2.3.	Определение содержания витамина С в 3-х блюдах	Пищеблок	1 раз в квартал
2.4.	Овощи на нитраты	Пищеблок	1 раз в год
3.	Санитарно-бактериологические исследования		
3.1.	Готовая кулинарная продукция на ТР ТС	Пищеблок	1 раз в квартал
3.2.	Питьевая вода на соответствие с СанПиН (1кипяченная + 1	Пищеблок	2 раза в год

	водопроводная)		
3.3.	Смывы на БГКП	Пищевблок	1 раз в квартал
3.3.	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов и цисты простейших	Пищевблок	2 раза в год
3.4.	Исследование песка	Песочницы	1 раз в год
3.5.	Смывы на йерсинии	Пищевблок	1 раз в год
3.6.	Смывы на наличие сальмонеллез	Пищевблок	1 раз в год
4.	Прочие виды исследований		
4.1.	Отбор смывов на исследование		1 раз в квартал
4.2.	Отбор проб воды на бактериологическое исследование	Пищевблок	2 раза в год
4.3.	Отбор проб продукции на исследование	Пищевблок	1 раз в квартал

Проведение лабораторных исследований и испытаний осуществляется на договорных условиях с соответствующими службами города Лангепаса. Настоящий перечень видов исследований, точек отбора и периодичность устанавливаются ежегодно с учетом заключенных договоров.

Раздел 4.

4.1. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.

Нормативная документация

1. Трудовой Кодекс Российской Федерации, статья 213.
2. Приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 N 302н "Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда".
3. Приказ Минздравсоцразвития России от 31.01.2011 № 51н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемиологическим показаниям».
4. СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

4.1. Перечень должностей работников, подлежащих прохождению предварительного и периодических медицинских осмотров

Таблица № 3

№ п/п	Профессия	Приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 N 302н			Статья 213 ТК РФ, Постановление Совета Министров - Правительства РФ от 28.04.1993 г. N 377	
		Индекс по приказу		Периодичность осмотра		Примечание
		(прил. №1)	(прил. №2)			

№ п/п	Профессия	Приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 N 302н			Статья 213 ТК РФ, Постановление Совета Министров - Правительства РФ от 28.04.1993 г. N 377	
		Индекс по приказу		Периодичность осмотра		Примечание
		(прил. №1)	(прил. № 2)			
1.	Заведующий	-	20.	1 раз в год		Психиатрическое освидетельствование – 1 раз в 5 лет
2.	Заместитель заведующего по воспитательной и методической работе	3.2.2.4.	20.	1 раз в год	3.2.2.4. – 1 раз в 2 года	Психиатрическое освидетельствование – 1 раз в 5 лет
3.	Главный бухгалтер	3.2.2.4.	20.	1 раз в год	3.2.2.4. – 1 раз в 2 года	Психиатрическое освидетельствование – 1 раз в 5 лет
4.	Начальник хозяйственного отдела	3.2.2.4.	20.	1 раз в год	3.2.2.4. – 1 раз в 2 года	Психиатрическое освидетельствование – 1 раз в 5 лет
5.	Шеф-повар	4.1.; 3.10.	15.	1 раз в год	3.10. – 1 раз в 2 года	Психиатрическое освидетельствование – 1 раз в 5 лет
6.	Бухгалтер	3.2.2.4	20.	1 раз в год	3.2.2.4. – 1 раз в 2 года	Психиатрическое освидетельствование – 1 раз в 5 лет
7.	Экономист	3.2.2.4	20.	1 раз в год	3.2.2.4. – 1 раз в 2 года	Психиатрическое освидетельствование – 1 раз в 5 лет
8.	Специалист по кадрам	3.2.2.4	20.	1 раз в год	3.2.2.4. – 1 раз в 2 года	Психиатрическое освидетельствование – 1 раз в 5 лет
9.	Музыкальный руководитель	-	20.	1 раз в год		Психиатрическое освидетельствование – 1 раз в 5 лет
10.	Инструктор по физической культуре	-	20.	1 раз в год		Психиатрическое освидетельствование – 1 раз в 5 лет
11.	Педагог-психолог	3.2.2.4	20.	1 раз в год	3.2.2.4. – 1 раз в 2 года	Психиатрическое освидетельствование – 1 раз в 5 лет
12.	Учитель – логопед / учитель-дефектолог	3.2.2.4	20.	1 раз в год	3.2.2.4. – 1 раз в 2 года	Психиатрическое освидетельствование – 1 раз в 5 лет
13.	Старший воспитатель	3.2.2.4	20.	1 раз в год	3.2.2.4. – 1 раз в 2 года	Психиатрическое освидетельствование – 1 раз в 5 лет
14.	Воспитатель	-	20.	1 раз в год		Психиатрическое освидетельствование – 1 раз в 5 лет
15.	Делопроизводитель	3.2.2.4	20.	1 раз в год	3.2.2.4. – 1 раз в 2	Психиатрическое освидетельствование – 1

№ п/п	Профессия	Приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 N 302н			Статья 213 ТК РФ, Постановление Совета Министров - Правительства РФ от 28.04.1993 г. N 377	
		Индекс по приказу		Периодичность осмотра		Примечание
		(прил. №1)	(прил. №2)			
					года	раз в 5 лет
16.	Помощник воспитателя	1.2.8.1.	20.	1 раз в год	1.2.8.1. – 1 раз в 2 года	Психиатрическое освидетельствование – 1 раз в 5 лет
17.	Машинист по стирке и ремонту спецодежды	1.2.8.1.; 4.1	20.	1 раз в год	1.2.8.1. – 1 раз в 2 года	Психиатрическое освидетельствование – 1 раз в 5 лет
18.	Уборщик производственных помещений	1.2.8.1.	20.	1 раз в год	1.2.8.1. – 1 раз в 2 года	Психиатрическое освидетельствование – 1 раз в 5 лет
19.	Кастелянша		20.	1 раз в год		Психиатрическое освидетельствование – 1 раз в 5 лет
20.	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий	1.2.8.1.	20.	1 раз в год	1.2.8.1. – 1 раз в 2 года	Психиатрическое освидетельствование – 1 раз в 5 лет
21.	Сторож		20.	1 раз в год		Психиатрическое освидетельствование – 1 раз в 5 лет
22.	Дворник	4.1.	20.	1 раз в год		Психиатрическое освидетельствование – 1 раз в 5 лет
23.	Повар	4.1.; 3.10.	15.	1 раз в год	3.10. – 1 раз в 2 года	Психиатрическое освидетельствование – 1 раз в 5 лет
24.	Кухонный рабочий	1.2.8.1.; 4.1.	15.	1 раз в год	1.2.8.1. – 1 раз в 2 года	Психиатрическое освидетельствование – 1 раз в 5 лет
25.	Плотник	-	20.	1 раз в год		Психиатрическое освидетельствование – 1 раз в 5 лет
26.	Кладовщик	4.1.	15.	1 раз в год		Психиатрическое освидетельствование – 1 раз в 5 лет

4.2. Перечень вредных и опасных факторов производственной сферы и трудового процесса и продолжительность их воздействия на работника в течение дня

Таблица № 4

Наименование вредного фактора	Профессия	Количество человек
Физические нагрузки (рабочая поза, наклон туловища)	Шеф – повар, повар, кухонный рабочий, кладовщик, машинист по стирке и ремонту белья, дворник	9

Шум	Шеф – повар, повар, кухонный рабочий, кладовщик, машинист по стирке и ремонту одежды, кастелянша, плотник	11
Микроклимат (тепловое излучение)	Шеф – повар, повар	4
Химический фактор	Помощник воспитателя, кухонный рабочий, уборщик производственных помещений, машинист по стирке и ремонту одежды, рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий	20
Вибрация локальная	Плотник	1
Световая среда	Заведующий, зам.заведующего по ВиМР, главный бухгалтер, начальник хозяйственного отдела, бухгалтер, экономист, специалист по кадрам, шеф - повар, педагогические работники, делопроизводитель	36
Тяжесть рудового процесса	начальник хозяйственного отдела, шеф – повар, педагогические работники, повар, кухонный рабочий, уборщик производственных помещений, машинист по стирке и ремонту одежды, рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий кладовщик	51

Лабораторные исследования проводились автономной некоммерческой организацией «Региональный центр охраны труда», г.Нижневартовск

4.3. Перечень должностей работников, подлежащих профессиональной гигиенической подготовке и аттестации

Таблица №5

№ п/п	Должность	Количество человек	Периодичность
1.	Заведующий	1	1 раз в 2 года
2.	Заместитель заведующего по ВМР	1	1 раз в 2 года
3.	Начальник хозяйственного отдела	1	1 раз в 2 года
4.	Шеф-повар	1	1 раз в год
5.	Повара	3	1 раз в год
6.	Кухонные рабочие	2	1 раз в год
7.	Кладовщик	1	1 раз в год
8.	Помощник воспитателя	13	1 раз в год
9.	Педагогические работники (в том числе руководители)	29	1 раз в год
10.	Уборщик производственных помещений	2	1 раз в 2 года
11.	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий	1	1 раз в 2 года
12.	Машинист по стирке и ремонту спецодежды	2	1 раз в 2 года
13.	Кастелянша	1	1 раз в 2 года

Раздел 5.

Перечень осуществляемых юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию

5.1. Производственный контроль сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства в ЛГ МАДОУ «ДСОВ № 5 «Дюймовочка»

Таблица № 6

№ п/п	Наименование этапа многоступенчатого контроля	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Ответственный за организацию контроля
1	2	3	4	5
1.	1. Входной контроль показателей и безопасности каждой партии поступающей пищевой продукции			
1.1.	Контроль соблюдения санитарно-гигиенического режима при транспортировке сырья.	– соблюдение санитарных норм и правил при транспортировке пищевых продуктов	Ежедневно	Шеф-повар, кладовщик
1.2.	Контроль сырья, вспомогательных материалов, инвентаря, производственной тары, посуды	– требования к упаковке и маркировке: соответствие видов и наименований поступающей пищевой продукции – маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации; – соответствие упаковки и маркировки товара требованиям СанПиН	Ежедневно	Заведующий, шеф-повар, кладовщик
1.3.	Контроль наличия сертификатов соответствия поставляемого сырья, наличие ветеринарных документов	– качество и безопасность поставляемого сырья	Ежедневно	Шеф-повар, Кладовщик, медицинский работник
1.4.	Контроль хранения продовольственного сырья	– контроль температурного режима в холодильниках, на складах, товарное соседство	Ежедневно	Шеф-повар, Кладовщик, медицинский работник

2.	– Контроль за соблюдением рецептуры и технологией приготовления			
2.1.	Операционно-технологический контроль продукции на определенных этапах производственной цепочки	<ul style="list-style-type: none"> – соблюдение рецептуры, технологии приготовления. – соблюдение норм закладки сырья, соблюдение температурного режима при приготовлении и отпуске блюд; – соблюдение СанПиН при приготовлении, порционировании, раздаче кулинарных изделий и готовой пищи, резке хлеба 	Ежедневно	Бракеражная комиссия назначенная приказом
2.2.	Бракераж готовой продукции. Органолептическая оценка	– контроль готовой продукции (органолептический и на соответствие требованиям СанПиН 2.3.2.1078- 01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» и техническим условиям	Ежедневно	Бракеражная комиссия назначенная приказом
2.3.	Наличие перспективного и ежедневного меню на зимне-весенний и летне-осенний период	– соблюдение дневного рациона питания, наличие и использование технологических карт, выполнение натуральных норм питания, рекомендуемых объемов пищи	1 раз в полугодие перед началом сезона	Заведующий, шеф - повар
2.4.	Ведение и анализ накопительной ведомости	– ведение накопительной ведомости, соблюдение энергетической ценности при организации питания	Ежедневно	Медицинский работник
2.5.	Отбор и хранение суточных проб	– отбор суточных проб, соблюдение температурного режима при хранении суточных проб	Ежедневно	Шеф повар, повар, находящийся на смене
2.6.	Витаминация готовых блюд.	– контроль за ежедневной витаминизацией пищи: — проведение витаминизации третьих	Ежедневно	Шеф-повар Медицинские работники

		блюды (вложение витам. С)		
3.	Контроль санитарно гигиенического состояния производства в производственных цехах пищеблока			
3.1.	Соблюдение работниками пищеблока правил личной гигиены	– заполнение журнала состояния здоровья сотрудников пищеблока.	Ежедневно	Медицинский работник
3.2.	Соблюдение санитарных правил и норм, качества мойки и дезинфекции технологического оборудования, инвентаря, тары, стен, пола.	– наличие графиков генеральной уборки помещений; – обеспечение пищеблока ультрафиолетовыми бактерицидными лампами; – проведение санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря в соответствии с требованиями СанПиН	Ежедневно В том числе в период карантинных мероприятий	Шеф-повар, медработник
3.3.	Контроль маркировки оборудования и уборочного инвентаря	– визуальный контроль за наличием и соответствием маркировки разделочного оборудования и кухонного и уборочного инвентаря требованиям СанПиН; – обновление маркировки при повреждении маркировки	Ежедневно 1 раз в месяц	Шеф-повар, медработник
3.4.	Контроль эффективности работы: - холодильного, технологического оборудования, инженерных сооружений и коммуникаций	– исправность технологического оборудования, готовности цехов пищеблоков к безопасному приему пищи в Учреждении; – наличие технических паспортов на оборудование, протоколы испытаний	1 раз в месяц	Заведующий, начальник хозотдела, шеф-повар,
3.5.	Контроль температур влажностных режимов хранения продовольственных товаров, сырья и	– визуальный контроль внутри холодильных камер; – журнал по соблюдению	Ежедневно	Шеф-повар, кладовщик, медработник

	полуфабрикатов.	температурного режима		
3.6.	Условия труда работников и состояние производственной среды пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> – контроль за функционированием: системы вентиляции; системы водоснабжения, канализации; – исследование уровня шума, освещенности, влажности на пищеблоке 	<p>1 раз в месяц</p> <p>1 раз в год</p>	Начальник хозяйственного отдела
3.7.	Санитарное состояние пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> – визуальный контроль за санитарным состоянием пищеблока; – исследования на наличие кишечной палочки, других инфекционных возбудителей (смывы) по эпидемиологическим показаниям. 	<p>Ежедневно</p> <p>1 раз в год</p>	Медицинский работник, начальник хозяйственного отдела
3.8.	Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря	<ul style="list-style-type: none"> – визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки разделочного и уборочного инвентаря; – обновление маркировки при повреждении маркировки 	<p>Ежедневно</p> <p>не реже 1 раза в месяц</p>	<p>Начальник хозяйственного отдела</p> <p>Медицинский работник</p>

5.2. Перечень мероприятий, предусматривающий обоснование безопасности для детей и персонала в период их пребывания в дошкольном образовательном учреждении

Таблица № 7

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Ответственный за проведение контроля
1	2	3	4	5
1. Санитарные требования к территории ДОУ				
1.1.	Санитарное состояние участка, пешеходных дорожек, подъездных	<ul style="list-style-type: none"> – ежедневный контроль за санитарным состоянием территории; 	<p>ежедневно</p> <p>ежемесячно</p> <p>ежедневно</p>	Начальник хозяйственного отдела, старший воспитатель

	путей, освещения территории, озеленение	<ul style="list-style-type: none"> – дезинсекция, дератизация помещений; – освещение территории 		
1.2.	Санитарное состояние групповых участков, малых архитектурных форм, спортивной площадки, спортивного оборудования на спортивной площадке.	<ul style="list-style-type: none"> – санитарное состояние групповых площадок; – отсутствие травмоопасных предметов; – состояние спортивного оборудования, малых архитектурных форм; – отсутствие травмоопасности 	ежедневно	Начальник хозяйственного отдела, старший воспитатель, медицинский работник
1.3.	Санитарное состояние хозяйственной зоны: очистка контейнеров, площадки, вывоз мусора	<ul style="list-style-type: none"> – качество уборки мусора; – своевременность вывоза мусора; – хлорирование контейнера 	ежедневно	Начальник хозотдела, медицинский работник
1.4.	Замена песка в песочницах, на игровых площадках	<ul style="list-style-type: none"> – проверка песка на степень биологического загрязнения; – содержание песочниц в ночное время в закрытом состоянии 	1 раз в год (перед началом летне-оздоровительного периода) ежедневно	Начальник хозяйственного отдела, старший воспитатель, медицинский работник
2. Санитарные требования к санитарно-техническому состоянию здания				
2.1.	Состояние подвальных помещений учреждения	<ul style="list-style-type: none"> – дератизация и дезинфекция; – функционирование системы теплоснабжения, водоснабжения, канализации 	1 раз в месяц ежедневно	Начальник хозяйственного отдела
2.2.	Содержание помещений	<ul style="list-style-type: none"> – качество влажной уборки с применением моющих средств; – качество уборки столов групповых помещений горячей водой с моющим средством; – качество уборки ковров в групповых комнатах; – проверка проведения генеральной уборки; 	ежедневно до и после приема пищи до и после каждого приема пищи Ежедневно Ежемесячно Ежедневно 1 раз в неделю	Медицинский работник Старший воспитатель

		<ul style="list-style-type: none"> – проверка мытья игрушек; – проверка маркировки постельного белья, полотенец 		
2.3.	Соблюдение теплового режима в учреждении	<ul style="list-style-type: none"> – промывка системы теплоснабжения; – контроль функционирования системы теплоснабжения. 	<p>1 раз в год</p> <p>Ежемесячно</p>	Начальник хозяйственного отдела Медицинский работник
2.4.	Соблюдение воздушного режима. Система вентиляции	<ul style="list-style-type: none"> – проведение технического обслуживания системы вентиляции; – ревизия системы вентиляции 	<p>1 раз в квартал</p> <p>1 раз в год</p>	Начальник хозяйственного отдела
2.5.	Микроклимат, температура, относительная влажность воздуха в помещениях	<ul style="list-style-type: none"> – соблюдение графика проветривания помещений; – соблюдение температурного режима в помещениях; – исследование микроклимата групповых помещений 	<p>ежедневно</p> <p>1 раз в год</p>	Медицинские работники
2.6.	Питьевая вода	<ul style="list-style-type: none"> – визуальный контроль за качеством воды для питьевого режима (баки, чайники, чашки для питьевого режима); – ежегодное исследование питьевой воды по микробиологическим и санитарно-химическим показателям 	<p>Ежедневно</p> <p>2 раз в год</p>	Медицинский работник Начальник хозяйственного отдела
2.7.	Естественное и искусственное освещение	<ul style="list-style-type: none"> – очистка оконных стекол осветительной арматуры, светильников (не реже 3-х раз в год); – проверка уровня освещенности 	<p>Не реже 2-х раз в год, визуальное</p> <p>ежедневно</p> <p>1 раз в год лабораторией</p>	Медицинские работники Начальник хозяйственного отдела
3. Состояние оборудования помещений для работы с детьми				
3.1.	Детская мебель	– соответствие детской мебели росту-возрастным	2 раза в год	Медицинские работники Заместитель

		особенностям детей, расстановка мебели		заведующего
3.2.	Игровое оборудование	– исправность игрового оборудования, закрепленность игрового оборудования, мебели	2 раза в год	Начальник хозяйственного отдела, старший воспитатель
3.3.	Уголки и зоны природы	– растения (запрещается содержание ядовитых растений)	1 раз в год, перед началом учебного года	Старший воспитатель
3.4.	Санитарное состояние ковровых изделий	– сухая, влажная обработка ковровых изделий	ежедневно	Медицинские работники
3.5.	Содержание санитарных узлов	– качество обработки санитарно-технического оборудования	ежедневно	Медицинский работник
3.6.	Санитарное состояние игрушек и их обработка	– качество и кратность обработки игрушек	Ежедневно вечером, в ясельной группе 2 раза в день	Старший воспитатель, Медицинский работник
3.7.	Постельное белье, салфетки, полотенца	– кратность смены постельного белья, маркировка; – кратность смены полотенца, салфеток	1 раз в неделю 2 раза в неделю и по мере загрязнения	Помощник воспитателя Медицинский работник
3.8.	Состояние оборудования физкультурного и музыкального залов	– визуальный контроль за состоянием оборудования физкультурного (музыкального) зала; – испытание физкультурного оборудования с составлением акта	Ежедневно 1 раз в год перед началом учебного года	Медицинский работник Начальник хозяйственного отдела
3.9.	Контроль соблюдения графика стирки спецодежды	– кратность стирки и смены спецодежды работников	Ежедневно	Медицинский работник
4. Состояние помещений и оборудования прачечной				
4.1.	Санитарное состояние прачечной	– санитарное состояние прачечной	ежедневно	Медицинский работник
4.2.	Состояние технологического оборудования прачечной, техническая	– состояние и функционирование технологического оборудования; – маркировка	1 раз в месяц.	Начальник хозяйственного отдела

	исправность оборудования	уборочного инвентаря		
5. Состояние оборудования медицинского кабинета				
5.1.	Оборудование медицинского кабинета	– санитарное состояние медицинского кабинета	ежедневно	Медицинский работник
5.2.	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	– температурный режим холодильного оборудования	ежедневно	Медицинский работник
5.3.	Медикаментозные средства	– сроки годности медицинских препаратов	1 раз в месяц	Медицинский работник
6. Санитарные требования к организации режима дня и НОД				
6.1.	Режим дня и расписание непрерывной образовательной деятельности.	– соблюдение режима дня; – проверка продолжительности непрерывной образовательной деятельности	ежедневно	Медицинский работник, Заместитель заведующего по ВМР
6.2.	Требования к организации физического воспитания.	– медико-педагогический контроль за проведением физкультурных занятий, утренней гимнастики	1 раз в квартал	Медицинский работник, Заместитель заведующего по ВМР
6.3.	Организация мероприятий по закаливанию	– медико-педагогический контроль за организацией и проведением мероприятий по закаливанию. – соблюдение режима ежедневных прогулок	ежедневно	Медицинский работник, Заместитель заведующего по ВМР
6.4.	Требование к организации приема детей в дошкольное образовательное учреждение в целях предупреждения заноса инфекции	– проверка утреннего фильтра; – осмотр детей на педикулез; – отстранение детей с выявленными заболеваниями; – наличие справки после перенесенного заболевания, а также отсутствия ребенка более 5 дней	Ежедневно.	Медицинский работник, воспитатели
7. Санитарные требования к медицинскому обслуживанию				

дошкольного образовательного учреждения				
7.1.	Прохождение обязательных профилактических осмотров всеми сотрудниками.	– контроль за прохождением профилактического осмотра сотрудниками.	1 раз в год	Начальник хозяйственного отдела
7.2.	Организация профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, с пометкой о сдаче в личной медицинской книжки.	– профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация сотрудников	1 раз в 2 года, а если связаны с пищей, то 1 раз в год	Начальник хозяйственного отдела
7.3.	Организация санитарно-просветительской работы с сотрудниками.	– проведение санитарно-просветительской работы.	согласно плана санитарно-просветительской работы	Медицинские работники
8. Санитарное состояние и содержание образовательного учреждения				
8.1.	Проведение одномоментной генеральной уборки помещений учреждения.	– качество влажной уборки с применением моющих средств всех помещений учреждения одновременно.	1 раз в месяц	Педагоги, медицинские работники, помощник воспитателя.
8.2.	Режим ежедневных уборок помещений детского сада.	– графики проведения ежедневных уборок.	ежедневно	Медицинские работники
8.3.	Хранение дезинфицирующих средств, их наличие	– условия и сроки хранения дезинфекционных средств, наличие маркировки	Ежедневно	Медицинский работник
8.4.	Контроль за выполнением карантинных мероприятий	– качество влажной уборки с применением моющих средств всех помещений учреждения одновременно	ежедневно в период проведения карантинных мероприятий	Медицинский работник
8.5.	Контроль за выполнением мероприятий в предэпидемический сезон	– предэпидемический сезон	ежедневно в предэпидемический сезон	Медицинский работник

Раздел 6.

Перечень мероприятий, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-гигиенических (профилактических мероприятий)

Таблица № 8

№ п/п	Наименование мероприятия	Периодичность
1.	Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования	Постоянно
2.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок	Постоянно
3.	Выявление сотрудников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов, направление их на лечение и санацию	Постоянно
4.	Проверка качества поступающих для реализации продукции - документальная и органолептическая, а так же условий и правильности её хранения и использования	Постоянно
5.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, соблюдение правил личной гигиены	Постоянно
6.	Проверка качества и своевременности проведения дератизации и дезинсекции: отсутствие грызунов; отсутствие членистоногих, имеющих санитарно-эпидемическое значение	Постоянно

Раздел 7.

Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется

Перед принимаемыми мерами при аварийных ситуациях подается экстренная информация в Территориальный отдел управления Роспотребнадзора по ХМАО-Югре в г.Лангепас и г. Покачи.

Таблица № 9

Аварийная ситуация	Мероприятия по предупреждению ситуации	Мероприятия по ликвидации возникшей аварийной ситуации	Срок
Порыв водопровода	Осмотр водопроводных труб, замена ржавых труб. Покраска по необходимости	Закрытие ДОУ. Ремонт водопровода Приобретение бутилированной воды	В день, час возникновения ситуации
Порыв трубы	Осмотр тепловых труб, замена	Закрытие ДОУ	В день, час

теплосетей	ржавых труб. Опрессовка. Покраска по необходимости	(отопительный сезон) Ремонт теплосетей	возникновения ситуации
Инфекционные заболевания	Соблюдение санитарно-гигиенических требований. Строгий контроль хранения продуктов питания. Приобретение продуктов питания, имеющих сертификаты. Своевременное прохождение медосмотров. Проведение дезинфекции, дезинсекции, дератизации	Карантин. Дезинфекционные мероприятия.	В день, час возникновения ситуации
Отключение электричества	Своевременная замена электрических проводов в группах, коридорах ДОУ. Замена сгоревших ламп	Ремонт электропроводки	В день, час возникновения ситуации
Порыв канализационной системы	Осмотр канализационных труб Своевременная замена ржавых труб	Закрытие ДОУ. Ремонт канализационных труб	В день, час возникновения ситуации
Выход электрооборудования из строя	Своевременная замена устаревшего оборудования. Постоянный контроль за электропроводкой	Ремонт электрооборудования. При необходимости закрытие ДОУ	В день, час возникновения ситуации
Неудовлетворительные результаты производственного контроля	Устранение нарушений. Повторный контроль аккредитованным испытательным лабораторным центром филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в ХМАО г. Ханты-Мансийск и г. Покачи»		

Раздел 8.

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.

Таблица 10

Мероприятия	Периодичность	Ответственный
Соблюдение техники безопасности и охраны труда на рабочем месте	Постоянно	Заведующий
Косметический ремонт в группах, в	Летний период	Начальник хозяйственного

помещения пищеблока и других помещениях ДОУ.		отдела
Покраска и ремонт построек на участках.	Летний период	Начальник хозяйственного отдела, воспитатели.

Раздел 9.

Перечень форм учёта и отчётности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением проведения внутреннего контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемических мероприятий

1. Медицинская карта ребенка (уч.ф. № 026\у).
2. Журнал учета инфекционных заболеваний (уч.ф. № 060/у).
3. Журнал учета приема детей (уч.ф. № 122/у).
4. Журнал учета профилактических прививок.
5. Табель учета ежедневной посещаемости детей.
6. Журнал учета разведения дезинфекционных средств.
7. Журнал здоровья (осмотр работников пищеблока на гнойничковые заболевания).
8. Журнал здоровья (осмотр работников связанных с приготовлением и раздачей пищи - помощники воспитателей).
9. Журнал осмотров на педикулез.
10. Личная медицинская книжка работников образовательного учреждения.
11. Журнал учета острой заболеваемости.
12. Акты по результатам медицинских осмотров сотрудников.
13. Бракеражный журнал готовой кулинарной продукции.
14. Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов поступающих на пищеблок.
15. Журнал анализа питания по накопительной ведомости.
16. Журнал учета работы УФО установок.
17. Журнал учета производственного контроля.
18. Протоколы лабораторных исследований.
19. Меры по устранению предписаний и нарушений (приказы, планы мероприятий).

**График смены белья и спецодежды
в ЛГ МАДОУ «ДСОВ №5 «Дюймовочка»**

№ п/п	Наименование/ категория работников	Периодичность	
1.	Постельное белье	1 раз в неделю	понедельник, а также по мере загрязнения
2.	Полотенца	1 раз в неделю	понедельник, а также по мере загрязнения
2.	Спецодежда (работники пищеблока)	Ежедневно	Ежедневно, а также по мере загрязнения
3.	Спецодежда (помощники воспитателя)	1 раз в неделю	понедельник, а также по мере загрязнения
4.	Спецодежда (уборщик производственных помещений)	1 раз в неделю	вторник, а также по мере загрязнения
5.	Спецодежда (медицинский работник)	Ежедневно	Ежедневно по мере загрязнения
6.	Спецодежда (воспитатели)	1 раз в неделю	Понедельник, а также по мере загрязнения
7.	Административный персонал	1 раз в неделю	Пятница, а также по мере загрязнения

**Примерный график проветривания помещений
в ЛГ МАДОУ «ДСОВ №5 «Дюймовочка»**

№ п/п	1 младшая группа (2-3 года)	2 младшая группа (3-4года)	Средняя группа (4-5 лет)	Старшая группа (5-6 лет)	Подготовительная группа (6-7 лет)
1.	06.45-07.00	06.45-07.00	06.45-07.00	06.45-07.00	06.45-07.00
2.	8.30-8.35	8.50 -9.00	8.50 -9.00	8.50-9.00	8.50-9.00
3.	Сквозное проветривание				
	09.40-10.10	10.00-10.30	10.30-11.00	11.00-11.30	11.30-12.00
4.	12.30-13.00	12.50-13.20	13.10-13.40	13.20-13.50	13.30-14.00
5.	16.20-16.25	16.00-16.10	15.40-16.00	15.30-15.40	15.30-15.40
6.	17.40-17.50	16.40-17.00	16.40-17.00	16.40-17.00	16.50-17.00
7.	18.30-18.50	18.00-18.10	18.30-18.40	18.30-18.40	18.30-18.40

**Инструкция (правила) мытья посуды и инвентаря
для помощника воспитателя (СанПиН 2.4.1.3049-13, п.13.14)**

1. Посуду и столовые приборы моют в 2-гнездовых ваннах, установленных в буфетных каждой групповой ячейки.
2. Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется путем полного погружения с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 40°C, ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C (вторая ванна) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивается на специальных решетках.
3. Чашки моются горячей водой с применением моющих средств в первой ванне, ополаскиваются горячей проточной водой во второй ванне и просушиваются.
4. Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств (первая ванна) ополаскивают горячей проточной водой (вторая ванна).
5. Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх.
6. 1 раз в месяц при генеральной уборке посуду замачивают в 0,015 % растворе «Део-хлор» в течение 15 минут.

**Инструкция (правила) по мытью посуды на пищеблоке
(СанПиН 2.4.1.3049-13, п.13.10-13.12)**

Кухонную посуду моют в моечной ванне с соблюдением следующего режима:

1. Кухонную посуду освобождают от остатков пищи.
2. Моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима: в первой секции - мытье щетками водой с температурой не ниже 40°C с добавлением моющих средств;
3. Ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65°C с помощью шланга с душевой насадкой.
4. Просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах.
5. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,35 м от пола.
6. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое) после мытья в первой ванне горячей водой (не ниже 40 °C) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой (не ниже 65 °C), обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых стеллажах или полках.
7. Доски и ножи хранятся на рабочих местах отдельно в кассетах или в подвешенном виде.
8. Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу.
9. Мясорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.

**Инструкция по дезинфекции различных объектов растворами «Део-хлор»
при инфекциях вирусной этиологии и бактериальной**

Объекты обезвреживания	Бактериальные инфекции (возбудители ВБИ)		Вирусные инфекции (ОГЭК, ветряная оспа, ОРВИ, грипп, гепатит)		Способ обеззараживания
	Концентрация по активности хлора (%)	Время обеззаражив. (мин)	Концентрация по активности хлора (%)	Время обеззаражив. (мин)	
Поверхности в помещениях, жесткая мебель	0,015	30	0,015	30	Протирание или орошение
Посуда без остатков пищи	0,015	15	0,015	15	Погружение, замачивание
Игрушки	0,015	30	0,015	45	Погружение, протирание
Санитарно-техническое оборудование, уборочный инвентарь	0,06	30	0,1	30	Протирание, замачивание
Белье не загрязненное	0,015	30	0,015	45	Замачивание
Белье загрязненное выделениями и биологической жидкостью	0,1	60	0,1	60	Замачивание
Генеральные уборки детского учреждения	0,015	30	0,015	30	Протирание

Инструкция по применению дезинфицирующих средств с указанием концентрации

Режим применения дезинфицирующих средств	Концентрация	Объекты обеззараживания
Ежедневная влажная уборка	Применение 2% мыльно-содового раствора (20 гр. мыла хозяйственного, 20 гр. соды кальцинированной до 1 литра воды)	Для проведения ежедневных влажных уборок
Генеральная уборка при карантине	Обработка 0,015% раствором «Део-хлор», экспозиция 30 мин.	Все поверхности
	Через 30 минут смывается чистой водой, моются 2% мыльно-содовым раствором, снова смывается чистой водой	
	Проводится кварцевание помещений и проветривание	
Генеральная уборка (1 раз в месяц)	2% мыльно-содовый раствор, 0,015% «Део -хлор» – 30 мин., кварцевание, проветривание	Все поверхности
Ветошь, тряпки (для уборки)	Простираются в теплой воде с мылом, замачиваются в 0,06% растворе «Део-хлор» на 30 мин, прополаскиваются и просушиваются	Для уборки поверхностей
Ветошь кухонная	Кипячение в 2% растворе пищевой соды в течение 15 минут с момента закипания, прополаскивается, просушивается	Для работы с посудой и кухонными столами