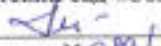


УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МДОУ Кораблинский
детский сад «Солнышко»

 Липатова Н. А.
Приказ № 088/18 от «06» 09 2021г.



**Программа
производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических)
мероприятий при осуществлении образовательной
деятельности в МДОУ Кораблинский детский сад
«Солнышко» муниципального образования –
Кораблинский муниципальный район Рязанской области**

г. Кораблино
2021 год

Общие сведения

1. **Наименование учреждения:** Муниципальное дошкольное образовательное учреждение Кораблинский детский сад «Солнышко» муниципального образования – Кораблинский муниципальный район Рязанской области.
2. **Юридический адрес:** 391200, Рязанская область, Кораблинский район, г.Кораблино, ул. имени И.Н.Зыканова, д.3.
3. **Фактический адрес:** 391200, Рязанская область, Кораблинский район, г.Кораблино, ул. имени И.Н.Зыканова, д.3.
4. **Реквизиты:**
ОКПО – 53192956
ОГРН – 1026200661332
ИНН – 6206002362
КПП – 620601001
5. **Организационно-правовая форма:** муниципальное бюджетное учреждение (75403).
6. **Форма собственности:** муниципальная.
7. **Вид экономической деятельности (ОКВЭД) – 85.11**
8. **Заведующий д/с –** Липатова Надежда Анатольевна
Заместитель заведующего по ВМП – Новикова Ирина Викторовна
Заведующий хозяйством – Антошкин Владимир Степанович.
Медработник – Шурыгина Елена Николаевна
9. **Контакты:** тел. – 8(49143) 5-06-13. e-mail: kordedsadsoln@vandex.ru

Объекты производственного контроля:

- нормативно-методическое обеспечение производственного контроля;
- рацион питания (меню) воспитанников;
- технологические процессы, связанные с организацией питания воспитанников (технология приготовления пищи);
- технологические процессы транспортировки, приема, хранения пищевых продуктов;
- персонал пищеблока и учебно-вспомогательный персонал, задействованный в организации питания;
- хозяйственная зона участка, относящаяся к пищеблоку;
- производственные помещения пищеблока;
- складские помещения пищеблока и холодильное оборудование цехов;
- подсобные помещения пищеблока;
- лные помещения пищеблока;
- буфетные и их оборудование;
- места приема пищи;
- механическое технологическое оборудование пищеблока тепловое технологическое оборудование пищеблока;
- производственные столы и иное оснащение помещений;
- транспортная тара;
- кухонная посуда, столовая и чайная посуда;
- кухонный и разделочный инвентарь пищеблока;
- уборочный инвентарь и емкости для сбора отходов;
- система водоснабжения пищеблока;
- система канализации пищеблока;
- система вентиляции пищеблока;
- система освещения пищеблока (естественное и искусственное освещение);
- питьевая вода (водопроводная и используемая для организации питьевого режима);
- организация питьевого режима воспитанников;
- состояние здоровья воспитанников в связи с получаемым питанием -информация о рационе питания и услугах по организации питания для родителей (законных представителей) воспитанников;
- организация разъяснительной работы с обучающимися, воспитанниками и родителями и работы

- по защите прав потребителей;
- твердые бытовые отходы – ТБО (упаковка от пищевых продуктов и прочий мусор, кроме пищевых отходов);
- пищевые отходы;
- рабочие места персонала (на предмет контроля вредных факторов производственной среды).

1. Общие положения

1.1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – эпидемических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного санитарного врача от 13.07.2001 №18 «О введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01»

1.2. Программа устанавливает порядок организации и осуществления производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.

1.3. Организация производственного контроля в МДОУ Кораблинский детский сад «Солнышко» возлагается на заведующего.

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

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

2. Перечень имеющейся документации по производственному контролю в соответствии с осуществляемой деятельностью

Федеральные законы

- ♦ ФЗ РФ № 52-ФЗ от 30.03.99 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
- ♦ ФЗ № 2300-1 от 07.02.1999г. (ред. от 22.12.2020 г.) «О защите прав потребителей».
- ♦ ФЗ РФ № 273-ФЗ от 29 декабря 2012 года (ред. от 26.05.2021 г.) «Об образовании в Российской Федерации».
- ♦ ФЗ РФ № 157-ФЗ от 17.09.98 (ред. от 26.05.2021 г.) «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний».
- ♦ ФЗ РФ № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. (ред. от 13.07.2020 г.) «О качестве и безопасности / пищевых продуктов».
- ♦ ФЗ №184-ФЗ от 27.12.2002г. (ред. от 30.12.2020 г.) «О техническом регулировании».
- ♦ ФЗ РФ №15-ФЗ от 23.02.2013г. (ред. от 30.12.2020 г.) «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака».
- ♦ ФЗ №323-ФЗ от 21.11.2011 «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»

Санитарные правила и нормы

- ♦ СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».
- ♦ СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- ♦ СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
- ♦ СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

- ♦ СанПиН 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда».
- ♦ СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней».
- ♦ СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
- ♦ СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней».

Приказы

- ♦ Приказ Минтруда России №988н, Минздрава России №1420н от 31.12.2020 «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»
- ♦ приказ Минздрава России от 28.01.2021 №29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры.

3. Исполнители мероприятий производственного контроля

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

Занимаемая должность	Раздел работы по осуществлению производственного контроля
2	3
заведующий	<ul style="list-style-type: none"> • Общий контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов. • Организация плановых медицинских осмотров работников. • Организация профессиональной подготовки и аттестации работников. • Разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений. - журнал бракеража скоропортящихся продуктов; - журнал бракеража готовой продукции
мед. работник	<ul style="list-style-type: none"> • Контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек. • Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников. • Контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников. • Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля: - утренний фильтр детей; - журнал «Личная гигиена сотрудников»; - перспективное меню; - журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок; - журнал бракеража готовой продукции;
завхоз	<ul style="list-style-type: none"> • Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории. Разработка мер по устранению выявленных нарушений Ведение журнала аварийных ситуаций Информация заинтересованных ведомств об аварийных ситуациях в учреждении <ul style="list-style-type: none"> • Контроль за состоянием: - освещенности - систем теплоснабжения - систем водоснабжения - систем канализации
Заместитель заведующего по ВМР	Контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми. Исполнение мер по устранению выявленных нарушений.
Ответственный по питанию	Контроль за организацией питания. Ведение учетной документации

4. Перечень мероприятий по производственному контролю

№	Объект контроля	Кратность контроля и сроки исполнения	Ответственные лица
1	2	3	4
Санитарные требования к участку образовательного учреждения			
1	Санитарное состояние участка, пешеходных дорожек, подъездных путей, освещения территории, озеленение	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный контроль за санитарным состоянием территории. Дезинсекция, дератизация помещений. 	завхоз
2	Санитарное состояние групповых участков, малых игровых форм, спортивной площадки с соответствующим спортивным оборудованием	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный контроль за санитарным состоянием групповых участков, ежедневный полив и рыхление песка, обработка крышек песочниц. Ремонт и замены малых форм, спортивного оборудования и сооружений (по мере их выхода из строя). Приобретение и установка новых малых форм. 	Заведующий, завхоз
3	Санитарное состояние хозяйственной зоны: очистка контейнеров, площадки, вывоз мусора	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный контроль за санитарным состоянием хозяйственной площадки. Вывоз твердых бытовых отходов 	завхоз
4	Замена песка в песочницах, на игровых площадках	<ul style="list-style-type: none"> Полная смена песка в песочницах, на игровых площадках (1 раз в год весной) 	завхоз
5	Исследования песка в теплое время года на степень биологического загрязнения (микробиологические показатели, на наличие яиц гельминтов)	<ul style="list-style-type: none"> Ежемесячно в теплое время года (май — июль) 	мед. работник
Санитарные требования к санитарно-техническому состоянию здания			
1	Наполняемость групп	<ul style="list-style-type: none"> Согласно СанПиН 2.4.3648-20 	заведующий
2	Состояние подвальных и цокольных помещений детского сада	<ul style="list-style-type: none"> Ежемесячный контроль: <ul style="list-style-type: none"> - функционирования системы теплоснабжения; - функционирование систем водоснабжения, канализации; 	завхоз
3	Состояние кровли, фасада здания, отмостки, цоколя	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный контроль. При необходимости — заявка на ремонтные работы в течение 7 дней 	завхоз
4	Внутренняя отделка помещений	<ul style="list-style-type: none"> В период проведения капитального и текущего ремонта в качестве внутренней отделки применяются только материалы, имеющие гигиенический сертификат для использования в детских учреждениях 	завхоз

5	Соблюдение теплового режима в учреждении	<ul style="list-style-type: none"> Ежемесячный контроль функционирования системы теплоснабжения при неисправности — устранение в течение суток. Промывка отопительной системы (июнь—июль). Проведение ревизии системы теплоснабжения перед началом учебного года (август) с составлением акта 	завхоз
6	Соблюдение воздушного режима в учреждении. Система вентиляции	<ul style="list-style-type: none"> Ежемесячный контроль функционирования системы вентиляции: приточно-вытяжная вентиляция пищеблока, прачечной, вытяжные вентиляционные шахты Очистка вытяжных вентиляционных шахт проводится не реже 1 раз в год. Проведение ревизии системы вентиляции перед началом учебного года (август) 	завхоз
7	Микроклимат, температура и относительная влажность воздуха в помещениях	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный контроль: <ul style="list-style-type: none"> -соблюдение графика проветривания помещений; -температурного режима в помещениях согласно СанПиНа. Исследование микроклимата групповых и других помещений 1 раз в год 	мед. работник
8	Состояние систем водоснабжения, канализации, сантехприборов работа	<ul style="list-style-type: none"> Ежемесячный контроль функционирования системы водоснабжения, канализации, сантехприборов; Проведение ревизии системы водоснабжения, канализации перед началом учебного года (август) 	завхоз
9	Питьевая вода	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный визуальный контроль за качеством воды для питьевого режима (баки, чайники, чашки для питьевого режима). Исследование питьевой воды из источника централизованного водоснабжения по микробиологическим и санитарно-химическим показателям (по необходимости или в ходе проверки) 	мед. работник
10	Естественное и искусственное освещение	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный контроль за уровнем освещенности помещений. Два раза в месяц техническое обслуживание электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп Чистка оконных стекол (не реже 2-х раз в год), осветительной аппаратуры, светильников (не реже 3-х раз в год). Замеры уровня искусственной и естественной освещенности в групповых и других помещениях (в ход проверки) 	завхоз
Состояние оборудования помещений для работы с детьми			

1	Детская мебель	<ul style="list-style-type: none"> • Контроль 2 раза в год после проведения антропометрических обследований детей: — размеры детской мебели (столы, стулья) должны соответствовать росту-возрастным особенностям детей, иметь соответствующую маркировку. Во всех помещениях, где проводятся занятия с детьми и осуществляется прием пищи, должны присутствовать схемы рассаживания согласно антропометрии; - расстановка мебели должна соответствовать нормам СанПиНа; - расстановка кроватей должна обеспечить свободный проход детей между ними 	мед. работник
2	Уголки и зоны природы	<ul style="list-style-type: none"> • Контроль 1 раз в год перед началом учебного года: — запрещается содержать ядовитые растения, а также растения, имеющие колючки и пр. 	воспитатели
3	Санитарное состояние игрушек, их обработка	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за состоянием игрушек, игрового оборудования. • Контроль за обработкой игрушек согласно требованиям СанПиНа • Исключить из детского пользования игрушки, с различными повреждениями 	мед. работник
4	Санитарное состояние ковровых изделий	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием ковровых изделий. • Обработка ковров ежедневно с помощью пылесоса, мытье не реже 1 раз в год в теплое время года 	мед. работник завхоз
5	Постельное белье, салфетки, полотенца	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за состоянием постельного белья, салфеток, полотенец; по мере загрязнения — подлежат немедленной замене. • Замена постельного белья 1 раз в 7 дней) • Замена полотенец, салфеток 1 раз в 7 дней 	мед. работник рабочий по ремонту и стирке белья
6	Состояние оборудования спортивных и музыкальных залов	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за состоянием оборудования музыкальных и физкультурного залов; при неисправности оборудования — немедленное удаление из пользования и ремонт. • Испытание физкультурного оборудования с составлением акта (1 раз в год) 	зам. зав. по ВМР
Состояние помещений и оборудования пищеблока			
7	Условия труда работников и состояние производственной среды пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за соблюдением требований охраны труда на пищеблоке. • Ежемесячный контроль за функционированием: <ul style="list-style-type: none"> - системы вентиляции; - приточно-вытяжная вентиляция пищеблока. Два раза в месяц техническое обслуживание <ul style="list-style-type: none"> - системы водоснабжения, канализации, 	мед. работник завхоз

		сантехприборов. - электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп.	
8	Санитарное состояние пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием пищеблока. Исследования на наличие кишечной палочки, других инфекционных возбудителей (смывы) по эпидемиологическим показаниям (при необходимости) 	мед. работник
9	Состояние технологического и холодильного оборудования на пищеблоке, техническая исправность оборудования	• Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования на пищеблоке	мед. работник завхоз
10	Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря	<ul style="list-style-type: none"> Ежемесячно визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки разделочного и уборочного инвентаря. Обновление маркировки (не реже 1 раза в месяц); при повреждении маркировки — немедленное обновление 	мед. работник завхоз
11	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	• Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильных камер	мед. работник
Состояние помещений и оборудования прачечной			
12	Санитарное состояние прачечной	• Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием прачечной	мед. работник
13	Состояние технологического оборудования прачечной, техническая исправность оборудования	• Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования прачечной 1 раз в месяц.	завхоз
14	Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря	<ul style="list-style-type: none"> Ежемесячный визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки уборочного инвентаря. Обновление маркировки не реже 1 раза в месяц; при повреждении маркировки — немедленное обновление 	мед. работник
Состояние оборудования медицинского кабинета			
15	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	• Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильника для медикаментов	мед. работник
16	Медикаментозные средства	<ul style="list-style-type: none"> Ежемесячный контроль за сроком годности медикаментозных препаратов, шприцев. Проверка и пополнение медицинских аптечек (1 раз в месяц) 	мед. работник
Санитарные требования к организации режима дня и учебных занятий			

1	Режим дня и расписание занятий	<ul style="list-style-type: none"> • Утверждение режима дня и расписание занятий согласно требованиям СанПиНа (2 раза в год — перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода). • Ежедневный контроль за соблюдением режима дня и расписания занятий 	Заведующий заместитель заведующего по ВМР
2	Требование к организации физического воспитания	<ul style="list-style-type: none"> • Утверждение расписаний физкультурных занятий и утренней гимнастики согласно требованиям СанПиНа (2 раза в год — перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода). • Ежедневный медико-педагогический контроль за проведением физкультурных занятий и утренней гимнастики 	заведующий
3	Организация мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей	<ul style="list-style-type: none"> • Утверждение плана мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей согласно требованиям СанПиНа (2 раза в год — перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода). • Ежемесячный медико-педагогический контроль за организацией и проведением мероприятий по закаливанию и оздоровлению 	Заведующий мед. работник, заместитель заведующего по ВМР
4	Прием детей в дошкольное образовательное учреждение	<ul style="list-style-type: none"> • Комплектование групп согласно требованиям СанПиНа. • Прием детей в ДОУ осуществляется на основании направления Управления образования и молодежной политики района, медицинской карты ребенка и заявления родителя (законного представителя) 	заведующий, мед. работник
5	Режим работы с ТСО	<ul style="list-style-type: none"> • Контроль за соблюдением СанПиН при работе с ТСО 	зам. зав. по ВМР
Санитарные требования к медицинскому обслуживанию дошкольного образовательного учреждения			
1	Укомплектованность кадрами	<ul style="list-style-type: none"> • Тарификация кадров (на начало учебного года) 	заведующий
2	Наличие графиков работы медицинских кабинетов	<ul style="list-style-type: none"> • График работы медицинского кабинета утверждается в начале учебного года 	заведующий
3	Согласование графиков медицинских осмотров воспитанников	<ul style="list-style-type: none"> • Углубленный медицинский осмотр воспитанников (1 раз в год) 	мед. работник
4	Контроль за прохождением обязательных профилактических осмотров всеми сотрудниками	<ul style="list-style-type: none"> • Профилактический осмотр сотрудников (1 раз в год) 	мед. работник
5	Наличие аптек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение	<ul style="list-style-type: none"> • Ежемесячная проверка и пополнение медицинских аптек. • Аптечки находятся во всех группах и основных производственных помещениях 	мед. работник

6	Организация курсовой подготовки и переподготовки по программе гигиенического обучения медицинскими работниками, с пометкой о сдаче личной медицинской книжки	• Курсовая подготовка и переподготовка сотрудников (в соответствии с занимаемой должностью)	заведующий
7	Организация санитарно-просветительской работы с сотрудниками	• Согласно плана санитарно-просветительской работы	мед. работник
Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления			
1	Закупка и приемка пищевой продукции и сырья: - качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья; условия доставки продукции транспортом	Каждая партия	кладовщик
	Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья; -сроки и условия хранения пищевой продукции; - время смены кипяченой воды; -температура и влажность на складе; -температура холодильного оборудования	Ежедневно Каждые три часа Ежедневно	Ответственный по питанию. кладовщик Ответственный по питанию Кладовщик
	Приготовление пищевой продукции: - соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам; -точность технологических процессов; - температура готовности блюд	Каждый технологический цикл Каждая партия	Ответственный по питанию повар
	Готовые блюда; -суточная проба; -дата и время реализации готовых блюд	Ежедневно от каждой партии Каждая партия	Повар Ответственный по питанию

	Обработка посуды и инвентаря: - содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах; - обработка инвентаря для сырой готовой продукции	Ежедневно Ежедневно	Медработник Ответственный по питанию
1.	Наличие согласованного перспективного меню на осенне-зимний и на весенне-летний периоды	• Один раз в полугодие перед началом сезона	мед. работник
2	Профилактика дефицита йода	• Контроль за ежедневным использованием в пище йодированной поваренной соли	мед. работник
3	Бракераж сырых скоропортящихся продуктов	• Ежедневный контроль за сырыми скоропортящимися продуктами (по документации и органолептический) с заполнением журнала	мед. работник кладовщик
4	Бракераж готовой продукции	• Ежедневный контроль за качеством готовой продукции (внешний вид, консистенция, вкусовые качества и др.) с заполнением бракеражного журнала	мед. работник
5	Отбор и хранение суточной пробы	• Контроль за качеством отбора суточной пробы и ее хранения	мед. работник
6	Наличие сертификатов соответствия, качества удостоверений и ветеринарных свидетельств на поступающие продукты питания	• На каждую партию товара	Кладовщик
7	Контроль за состоянием здоровья сотрудников пищеблока	• Контроль за заполнением гигиенического журнала	мед. работник
Санитарное состояние и содержание образовательного учреждения			
1	Наличие графиков проведения генеральных уборок учреждения	• Постоянный контроль. • Графики проведения генеральных уборок утверждаются в начале учебного года	мед. работник
2	Режим ежедневных уборок помещений детского сада	• Постоянный контроль. • Графики проведения ежедневных уборок утверждаются в начале учебного года	мед. работник
3	Обеспечение моющими, дезинфицирующими средствами: уборочным инвентарем, ветошью	• Ежедневный контроль за наличием и использованием моющих и дезинфицирующих средств	Завхоз мед. работник

4	Медицинский осмотр сотрудников	<ul style="list-style-type: none"> • Постоянный контроль. • К работе в дошкольном образовательном учреждении допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр, который заносится в медицинскую книжку. • Медицинские книжки сотрудников хранятся в медицинском кабинете 	мед. работник
---	--------------------------------	---	---------------

Перечень должностных работников, подлежащих медицинским осмотрам

Должность	Кол-во	Периодический и внеочередной медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	2	4	5
Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
Заместитель заведующего по ВМП	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
Воспитатели	12	1 раз в год	1 раз в 2 года
Музыкальный руководитель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
Инструктор по физической культуре	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
Повар	2	1 раз в год	1 раз в год
Шеф-повар	1	1 раз в год	1 раз в год
Кладовщик	1	1 раз в год	1 раз в год
Сторож	3	1 раз в год	1 раз в 2 года
Подсобный рабочий	1	1 раз в год	1 раз в год
Рабочий по стирке и ремонту белья	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
Подсобный рабочий по кухне	1	1 раз в год	1 раз в год
Завхоз	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
Помощник воспитателя	8	1 раз в год	1 раз в год
Учитель – логопед	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
Педагог – психолог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
Главный бухгалтер	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
Делопроизводитель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
Уборщик служебных помещений	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
Медицинская сестра	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
Электрик	1	1 раз в год	1 раз в 2 года

Перечень возможных аварийных ситуаций

№ п/п	Перечень ситуаций	Ответственный	Действия
1	2	3	4
1	<p>Возникновение аварийных ситуаций, представляющих угрозу для здоровья детей:</p> <ul style="list-style-type: none"> - аварии на системах водоснабжения, канализации, отопления; - отключение без предупреждения подачи воды, электроснабжения, отопления; - разлив ртути в помещениях, на территории; - подача некачественной по органолептическим показателям воды; - поступление в ДОУ недоброкачественных пищевых продуктов; 	Заведующий, завхоз, мед. работник	Сокращение рабочего дня, организация подвоза воды для технических целей, учреждение приостанавливает свою деятельность.

	- неисправность 50% сантехприборов; - отсутствие моющих и дез. средств; - отсутствие в коллективе более 20% детей; - неисправность (выход из строя) технологического оборудования; - возникновение случаев инфекционных заболеваний и пищевых отравлений.		
2	Пожар	Заведующий, ответственный за пожарную безопасность	Вызов пожарной службы, эвакуация, приостановление деятельности
3	Возникновение эпидемии сальмонеллеза, вирусного гепатита В,С – три случая и более; ветряной оспы, гриппа и др. – 5 и более других случаев	Заведующий, медицинский работник	Введение карантина, реализация мероприятий по профилактике заболеваний

**Формы учета и отчетности, установленной действующим
законодательством по вопросам, связанным с осуществлением
производственного контроля**

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
1	2	3
Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Ежедневно	Ответственный по питанию (медработник)
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Ответственный по питанию (медработник)
Гигиенический журнал сотрудников	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медработник
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медработник
График смены кипяченой воды	Каждые 3 часа	Ответственный по питанию (медработник)
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медработник
Журнал осмотра воспитанников на педикулез и кожные заболевания	Ежемесячно	Медработник
Журнал контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Медработник
Личные медицинские книжки работников		
Папка с протоколами лабораторных исследований	По факту	Заведующий
Журнал регистрации результатов	По факту	Медицинский

производственного контроля		работник
Журнал регистрации аварийных ситуаций	По факту	Завхоз
Журнал контроля санитарного состояния ДОУ	Еженедельно	Медицинский работник
Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Ежедневно	Медицинский работник
Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	Ежедневно	Медицинский работник, кладовщик
Медицинская карта ребенка	По необходимости	Медицинский работник
Журнал учета профилактических прививок	По факту	Медицинский работник