

Утверждаю:  
Заведующий МАДОУ ДС №4

\_\_\_\_\_ А.А. Мудрая

**Программа производственного контроля**  
**за соблюдением санитарных норм и правил в**  
**муниципальном автономном дошкольном**  
**образовательном учреждении**  
**«Детский сад №4 города Белогорск»**

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

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

1. Паспорт программы:

Характеристика объекта (юридического лица):

Полное наименование учреждения: муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №4 города Белогорск»

Сокращённое наименование: МАДОУ ДС №4

Юридический адрес: 676856, Амурская область, город Белогорск, переулок Летний, дом 1

Фактический адрес: 676856, Амурская область, город Белогорск, переулок Летний, дом 1

Тип объекта: образовательная организация

Осуществляемые виды деятельности в ОО: образовательная: дошкольное образование - реализация общеобразовательных программ дошкольного образования (основная, адаптированная), Дополнительное образование детей и взрослых.

ФИО должностных лиц, осуществляющий контроль:

- Заведующий детским садом – Мудрая Анна Алексеевна

- Медицинская сестра (совмест.) – Курдюкова Юлия Владимировна

- Заведующий хозяйством – Аравина Татьяна Николаевна

- Кладовщик – Фоменко Олеся Васильевна

- Делопроизводитель – Мамонтова Екатерина Сергеевна

Характеристика здания:

Тип строения: отдельно стоящее 2-х этажное здание с подвальным помещением. Площадь здания: 3131,2 м кв.

Оборудование: оборудование офисное (компьютер, принтер и др.), оборудование для проведение образовательной деятельности, технологическое оборудование.

Характеристика инженерных систем:

Освещение: естественное и искусственное

Система вентиляции: естественная, приточно-вытяжная

Система водоснабжения: централизованная холодная вода, горячая вода – бойлеры.

Система отопления: централизованная, от городской сети

Система канализации: подключено к городской сети канализации

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

1. СП 3.1/2.4.3598-20 от 30.06.2020 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции».

2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (с 01.01.2021.).

3. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (с 01.01.2021.).

4. СанПиН 1.1058-01. «Организация и проведение производственного контроля над соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

5. СанПиН 2.1.4. 1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к системе питьевого водоснабжения. Контроль качества».

6. СанПиН 2.2.1./2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»
7. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
8. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
9. СанПиН 2.4.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений».
10. СанПиН 2.2.1/2. 1.1. 1076-01 «Гигиенические требования к инсоляции и солнцезащите помещений жилых и общественных зданий и территорий...»
11. СанПиН 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации».
12. СанПиН 3.2.1317-03 «Профилактика энтеробиоза».
13. СанПиН 3.1./3.2. 1379-03 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных заболеваний».
14. СанПиН 3.5.1878-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности».
15. СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих»
16. СанПиН 3.1.2.1319-03 «Профилактика гриппа».
17. СанПиН 3.2.1333-03 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации».
18. СанПиН 3.1.1295-03 «Профилактика инфекционных болезней. Профилактика туберкулёза».
19. Федеральный закон от 30.03.1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
20. Приказ Министерства здравоохранения РФ от 29.06.2000 г. №229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций» и др.

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

№ п/п	Должность	Функции
1	Заведующий	- общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля, факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью; - организация плановых медицинских осмотров работников; - организация профессиональной подготовки и аттестации работников; - разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений.
2	2 Старший воспитатель	- контроль за соблюдением санитарных требований, предъявленных к организации режима дня, образовательной деятельности, оборудованию помещений для работы с детьми; - ведение учетной документации и др. - исполнение мер по устранению выявленных нарушений и др.
3	Медицинский работник	- медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников; - контроль соблюдения личной гигиены (включая термометрию) и обучения сотрудников; - контроль организации питания; - отслеживание витаминизации блюд;

		- контроль соблюдения режима и выдачи норм питания; - ведение медицинской документации (включая вакцинацию) и др.
	Делопроизводитель	- контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных мед. книжек;
	Заведующий хозяйством	- контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории; - организация лабораторно-инструментальных исследований; - ведение учетной документации; - разработка мер по устранению выявленных нарушений; - контроль охраны окружающей среды и др.
	Кладовщик	- контроль хранения и ведения учёта за хранением продуктов питания на продуктовом складе; - ведение учетной документации и др.

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

Объект контроля / показатели	Точки отбора проб проведение исследований	Периодичность и количество	Основание	Форма учёта результатов
Освещённость уровень света	Рабочие места (группы, залы, пищеблок, методкабинет, кабинет заведующего)	при наличии жалоб - в темное время суток, 5 замеров в одном помещении	СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03	протокол
Микроклимат • температура воздуха • кратность обмена воздуха • относительная влажность воздуха	Помещения и рабочие места (по 1 точке): группы, залы, кабинеты	1 раз в год	СанПиН 2.2.4.548-96	протокол
Шум	уровень звука, звукового давления	пищеблок 1 раз в год	СН 2.2.4/2.1.8.562-96	протокол
Качество питьевой воды	Пищеблок (2 пробы)	1 раз в год (внепланово – после ремонта системы водоснабжения )	СанПиН 2.1.4.1074-01	протокол
Смывы на санитарно-показательную микрофлору	Пищеблок (с разделочных столов, досок, столовой посуды, рук персонала, дверных ручек), группы (с игрушек, мебели,	(при необходимости)	СанПиН 3.2.3215-14	протокол

	штор, постельного белья, ручек, дверей, посуды, санитарного оборудования)			
Санитарно- бактериологическое исследование пищевой продукции • микробиологическое исследование проб готовых блюд, • калорийность, выход блюда соответствие химического состава блюд рецептуре, • контроль витаминации третьих блюд	пищеблок	(при необходимости)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	протокол

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

Наименование вредного фактора	Профессия	Кол-во человек	Класс опасности (по СОУТ)
Моющие синтетические средства	Младший воспитатель (помощник воспитателя), уборщик служебных помещений, рабочий по ремонту и стирке белья, кухонный рабочий	10	
Хлорные соединения «Дез Хлор»	Младший воспитатель (помощник воспитателя), уборщик служебных помещений, кухонный рабочий	10	
Тепловое излучение	Повар, шеф-повар	2	

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

5. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке:

Контингент	Участие врачей специалистов	Лабораторные и функциональные исследования
<p>Прохождение медосмотра обязательно для всех штатных работающих в МАДОУ:                      - все вновь поступающие на работу;                      - должности работников ДОУ:                      – заведующий,                      – заведующий хозяйством (завхоз),                      – старший воспитатель                      – воспитатель,                      – музыкальный руководитель,                      – учитель-логопед,                      – инструктор по физкультуре,                      – шеф-повар,                      – повар,                      – кухонный рабочий,                      – кладовщик,                      – младший воспитатель/помощник воспитателя/,                      – сторож                      – дворник,                      – уборщик служебных помещений,                      – рабочий по ремонту и стирке белья,                      - рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту здания,                      - делопроизводитель</p>	<p>Терапевт 1 раз в год.                      Рентгенолог – 1 раз в год                      Дерматовенеролог 1 раз в год.                      Оториноларинголог – 1 раз в год                      Психиатр 1 раз в год                      Офтальмолог 1 раз в год                      Нарколог 1 раз в год                      Гинеколог - 1 раз в год                      Стоматолог 1 раз в год                      Инфекционист – 1 раз в год (по рекомендации)</p>	<p>1) Крупнокадровая флюорография – 1 раз в год;                      2) Исследование крови на сифилис – при поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год;                      3) Мазки на гонорею при поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год;                      4) Исследование на носительство возбудителей кишечных инфекций – при поступлении на работу в дальнейшем по эпидпоказаниям;                      5) Исследования на гельминтозы при поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям.                      6) Клинический анализ крови (гемоглобин, цветовой показатель, эритроциты, тромбоциты, лейкоциты, лейкоцитарная формула, СОЭ), биохимический скрининг (глюкоза, холестерин)                      7) Клинический анализ мочи (удельный вес, белок, сахар, микроскопия осадка)                      8) Электрокардиография                      9) Мазок на флору и атипичные клетки                      10) Мамография или УЗИ молочных желез</p>

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

6. 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. услуги:

- Осуществление образовательной деятельности по программам дошкольного образования разрешается при наличии лицензии (лицензия - от 30.11.2020г. - бессрочно).

Ответственный: заведующий ДОУ, старший воспитатель

- Дополнительное образование детей и взрослых

Ответственный: заведующий, старший воспитатель

- Дневной уход за детьми (детский сад)

Ответственный: заведующий, заведующий хозяйством

-Медицинская деятельность: по оказанию первичной доврачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по сестринскому делу в педиатрии.

7. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии её производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг.

Мероприятие	Периодичность	Ответственный
Состояние участка ДОО		
Контроль санитарного состояния участка, дорожек, подъездных путей, освещения и озеленения территории	Постоянно	Заведующий хозяйством
Контроль за отводом паводковых и ливневых вод от участка ДООУ	Паводковый период	Заведующий хозяйством
Контроль состояния игровых площадок, теневых навесов, малых архитектурных форм и оборудования	В течение года	Заведующий хозяйством
Контроль оснащения и оборудования спортивной площадки	Ежегодно	Заведующий хозяйством
Смена песка на игровых площадках	Ежегодно (весна)	Заведующий хозяйством
Контроль санитарного состояния хозяйственной зоны	Постоянно	Заведующий хозяйством
Вывоз твёрдых коммунальных / бытовых/ отходов	По графику с подрядной организацией	Заведующий хозяйством
Контроль уборки территории	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Состояние здания ДОО		
Контроль функционирования систем теплоснабжения, водоснабжения, канализации, вентиляции	При необходимости – составление заявки на ремонты ежедневно	Заведующий хозяйством
Контроль температуры в групповом помещении во всех основных помещениях	Постоянно	Заведующий хозяйством
Промывка и опрессовка отопительной системы	Летний период 1 раз в год	Заведующий хозяйством
Контроль доброкачественности питьевой воды по договору при проверке	Служба надзора в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Визуальный контроль качества воды для питьевого режима ежедневно	Медсестра
Контроль соблюдения графика проветривания помещений, температурного режима в помещениях	ежедневно	Медсестра

Контроль естественного и искусственного освещения помещений по договору при проверке Служба надзора в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Контроль состояния источников искусственного освещения в исправном виде	Постоянно	Заведующий хозяйством
Контроль очищения стёкол, осветительной арматуры и светильников	Не менее 2 раз в год	Заведующий хозяйством, медсестра
Контроль за исправностью и обустройством ограждением лестниц и поручней для детей.	Постоянно	Заведующий хозяйством
Контроль сертификации материалов, применяемых для внутренней отделкой помещений согласно п.5.3. СанПиН 2.4.1.3049-13	Во время проведения ремонтных работ	Заведующий
<b>Групповые помещения, залы ДОО</b>		
Контроль оборудования и оснащения групповых помещений (раздевальная комната, спальня, групповая)	Постоянно	Заведующий Хозяйством, заведующий
Контроль маркировки детской мебели, подбором мебели согласно антропометрических показателей	Ежегодно	Медсестра
Контроль состояния и обработки игрушек, игрового оборудования, санитарного состояния ковровых покрытий	Ежедневно, /1 раз в неделю /	Медсестра, заведующий хозяйством
Контроль проведения генеральной уборки групп с применением дезинфицирующих средств, разведенных в концентрациях по вирусному режиму (при угрозе распространения коронавирусной инфекции)	Еженедельно	Заведующий хозяйством
Контроль проведения обеззараживания воздуха в помещениях при организации образовательного процесса в ДОО	Ежедневно	Заведующий хозяйством, медсестра
Контроль обеспечения детей индивидуальными постельными принадлежностями, полотенцами, предметами личной гигиены и замена	Постоянно	Заведующий хозяйством, рабочий по ремонту и стирке белья
Контроль соблюдения требований и правил безопасности оборудования групп	Постоянно	Заведующий хозяйством
Контроль оснащения, использования музыкального и спортивного зала, дезинфекция помещений залов	Постоянно	Старший воспитатель, заведующий хозяйством
Контроль испытания спортивного оборудования	Перед ЛОК	Заведующий хозяйством
<b>Санитарное состояние помещений (прачечная, складское помещение) и дезинфекционные мероприятия ДОО</b>		
Контроль санитарного содержания помещений и дезинфекционных мероприятий (проведение влажной уборки, чистка ковров, обеззараживание санитарно технического оборудования)	Постоянно	Медсестра, заведующий

Контроль маркировки уборочного инвентаря	Ежегодно	Медсестра, заведующий хозяйством
Контроль хранения дезинфицирующих растворов, моющих средств	Постоянно	Медсестра, заведующий хозяйством
Контроль наличия антисептика в дозаторах, дезинфицирующих средств	Еженедельно	Заведующий хозяйством, медсестра
Контроль проведения ремонтных работ	По факту финансирования	Заведующий
Контроль смены постельного белья, полотенец, маркировка, хранение	По графику	Медсестра, заведующий хозяйством
Контроль процесса стирки, сушки белья	Постоянно	Заведующий, заведующий хозяйством
Контроль состояния и функционирования технологического оборудования прачечной	2 раза в месяц	Заведующий хозяйством
Контроль проведения дезинсекции и дератизации	По мере необходимости (договор)	Заведующий хозяйством
<b>Состояние пищеблока, организация питания ДОО</b>		
<b>Состояние пищеблока и документации</b>		
Контроль мытья кухонной посуды, инвентаря, обработка кухонного электрооборудования, металлического инвентаря, рабочих столов, помещения	Постоянно	Медсестра, заведующий хозяйством
Контроль проведения генеральной уборки пищеблока с применением дезинфицирующих средств, разведенных в концентрациях по вирусному режиму (при угрозе распространения коронавирусной инфекции)	Еженедельно	Заведующий хозяйством
Контроль функционирования вытяжной вентиляции на пищеблоке	Ежемесячно	Заведующий хозяйством
Контроль мытья и хранения столовой посуды в группах.	Постоянно	Медсестра, заведующий хозяйством
Контроль обеззараживания посуды в период инфекции в ДОО	По факту случая	Медсестра, заведующий хозяйством
Контроль состояния и функционирования технологического оборудования на пищеблоке	Постоянно	Заведующий хозяйством
Визуальный контроль наличия и состояния маркировки разделочного и уборочного инвентаря, столовой и кухонной посуды	1 раз в месяц	Медсестра, заведующий хозяйством
Визуальный контроль температурного режима внутри холодильных камер	Постоянно	Кладовщик
Контроль санитарного фона (смывы на санитарно показательную микрофлору (БГКП) на пищеблоке	При необходимости и проверках - до 10 смывов	Заведующий хозяйством, медсестра
Контроль наличия сертификатов соответствия, сертификатов качества, ветеринарных свидетельств	Ежедневно, на каждую партию товара	Кладовщик
Контроль обеспечения для работников пищеблока запаса масок и перчаток	Еженедельно	Заведующий хозяйством

<b>Санитарно-бактериологическое исследование пищевой продукции</b>		
Контроль организации рационального питания детей	Ежемесячно	Заведующий, кладовщик
Контроль качества сырых скоропортящихся продуктов (бракераж сырых продуктов), хранение продуктов	Постоянно	Кладовщик, заведующий хозяйством, медсестра
Контроль качества готовой продукции (внешний вид, консистенция, вкусовые качества и др.)	Ежедневно	заведующий хозяйством, медсестра
Контроль выполнения средне-суточной нормы выдачи продуктов на 1 ребёнка, проведение коррекции питания	2 раза в мес.	кладовщик
Контроль качества отбора суточной пробы и её хранения	Ежедневно	Заведующий хозяйством, медсестра, шеф-повар
Контроль витаминизации пищи (С- витаминизация третьих блюд)	Ежедневно (2 раза в год –при необходимости - протокол)	заведующий хозяйством, медсестра
Контроль калорийности, выхода блюд и соответствие состава рецептуре	1 раз в год –при необходимости - протокол	шеф-повар, заведующий хозяйством
Контроль выполнения правил при приготовлении пищи, гигиенических требований при кулинарной обработке пищевых продуктов в технологических процессах приготовления блюд	Постоянно	Медсестра, шеф-повар
Контроль качества питьевой воды (микробиологическое)	1 раз в год и внепланово после ремонта системы водоснабжения (протокол)	Заведующий хозяйством, медсестра
<b>Медицинское обслуживание ДОО, медицинский кабинет Оценка состояния здоровья детей, лечебно - профилактические и оздоровительные мероприятия.</b>		
Контроль профилактической и текущей дезинфекции	Постоянно	Медсестра
Оценка физического развития детей	2 раза в год	Медсестра
Оценка состояния здоровья коллектива	Ежемесячно	Заведующий
Контроль прохождения медицинских осмотров, вакцинации	Ежегодно	Заведующий, медсестра
Контроль соблюдения персоналом правил личной гигиены	Постоянно	Медсестра
Контроль здоровья работников пищеблока, с отметкой в журнале установленного образца	Ежедневно	Медсестра
Организация курсовой гигиенической подготовки и переподготовки по программе гигиенического обучения	1 раз в два года, работники пищеблока и младшие воспитатели – 1 раз в год	Заведующий
Организация курсовой подготовки	1 раз в три года	Заведующий

педагогических работников по оказанию первой помощи		
Санитарно-просветительская работа, ознакомление с нормативными документами	Ежегодно	Медсестра, заведующий
Контроль наличия аптечек для оказания медицинской помощи и их своевременно пополнение	ежемесячно	Медсестра
Визуальный контроль соблюдения требований санитарных правил в медицинском кабинете	Постоянно	Медсестра
Визуальный контроль температурного режима внутри холодильника в медкабинете	Постоянно	Медсестра
Обновление инструкций по применению моющих и дезинфицирующих средств, доведение их до всех сотрудников, использующих данное средство.	Ежегодно	Медсестра
<b>Организация режима дня и образовательной деятельности ДОО</b>		
Утверждение режима дня и расписания непосредственно-образовательной деятельности согласно требованиям СанПиН	В начале уч.года	Заведующий
Контроль организации режима дня и непосредственно образовательной деятельности без соединения воспитанников и разных групп	Постоянно	Старший воспитатель
Контроль занятий по реализации ООП ДО, АООП ДО для детей с ОВЗ	Ежемесячно	Старший воспитатель
Контроль проведения занятий по физическому развитию на открытом воздухе при хорошей погоде	Постоянно	Старший воспитатель
Контроль занятий в рамках дополнительного образования	Ежеквартально	Заведующий, Старший воспитатель
Утверждение плана физкультурно-оздоровительных и закаляющих мероприятий в ДОО	В начале уч.года	Заведующий
Приём детей в ДОО Ежедневный усиленный утренний фильтр, контроль состояния здоровья ребёнка, термометрия	Ежедневно	Воспитатели
Осмотр детей на педикулёз, ведение журнала	Еженедельно	Медсестра
Контроль заполнения журнала термометрии	Ежедневно	Воспитатели медсестра
Контроль заполнения медицинских карт детей, ведения медицинской документации	Ежегодно	Медсестра
Комплектование групп согласно действующему законодательству	На начало уч. года	Заведующий

8. Перечень форм учёта и отчётности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

- Гигиенический журнал (здоровья) работников пищеблока.
- Журналы бракеража готовой продукции.

- Журнал бракеража сырой продукции.
- Журнал учёта скоропортящихся продуктов.
- Журнал С-витаминизации готовых блюд.
- График смена кипячёной воды на пищеблоке.
- Ведомость контроля за рационом питания.
- Ветеринарные справки, свидетельства о качестве товара.
- Журнал учёта инфекционных заболеваний.
- Журнал учёта профилактических прививок.
- Табель учёта ежедневной посещаемости детей.
- Журнал учёта разведения дезинфицирующих средств.
- Процедурный журнал.
- Справки о болезни ребёнка от участкового педиатра.
- Журнал осмотра детей на педикулёз.
- Журнал плановых и аварийных отключений холодильного оборудования.
- Личные медицинские книжки сотрудников.
- Журнал температурного режима холодильников.
- Журнал длительных мед. отводов от прививок.
- Журнал контроля карантинных групп.
- Журнал учёта текущей заболеваемости.
- Списки сотрудников на прохождение медицинских профосмотров.
- Мероприятия по проведению производственного контроля, журнал контроля.
  - Журнал аварийных ситуаций, журналы визуального контроля санитарно-технического состояния помещений.
  - Лабораторные исследования:
    - Протоколы санитарно-микробиологического исследования готовой продукции;
    - Протоколы санитарно-микробиологического исследования смывов;
    - Протоколы микробиологического и химического исследования воды из разводящей сети.
  - Журнал состояния здоровья и термометрии воспитанников.
  - Журнал состояния здоровья и термометрии сотрудников.

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

Аварийная ситуация	Мероприятия по предупреждению ситуации	Мероприятия по ликвидации возникшей аварийной ситуации
Прорыв водопровода, отключение водоснабжения	Осмотр водопроводных труб, замена ржавых труб. Покраска по необходимости	Закрытие ДООУ Ремонт водопровода
Порыв трубы теплосетей	Осмотр тепловых труб, замена ржавых труб. Опрессовка. Покраска по необходимости	Закрытие ДООУ (отопительный сезон) Ремонт теплосетей
Инфекционные заболевания	1). Соблюдение санитарно-гигиенических требований. 2). Строгий контроль хранения продуктов питания. 3). Своевременное прохождение медосмотров. 4). Проведение дезинфекции,	Карантин. Дезинфекционные мероприятия

	дезинсекции, дератизации. 5) Приобретение продуктов питания, имеющих сертификаты	
Отключение электричества	1) Своевременная замена электрических проводов в группах, коридорах ДОУ. 2) Замена сгоревших электролампочек.	Ремонт электропроводки
Прорыв канализационной системы	1) Осмотр канализационных труб. 2) Своевременная замена ржавых труб.	Закрытие ДОУ. Ремонт канализационных труб
Выход электрооборудования из строя	1) Своевременная замена устаревшего оборудования. 2) Постоянный контроль за электропроводкой.	Ремонт электрооборудования. При необходимости закрытие ДОУ.

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

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

№	Мероприятия	Периодичность	Ответственный
1	Разработка и корректировка программы производственного контроля	Ежегодно	заведующий
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	при необходимости	заведующий
3	Представление информации о результатах проверок, производственного контроля	По требованию	заведующий
4	Соблюдение ТБ и ОТ на рабочем месте	Постоянно	заведующий хозяйством
5	Бесперебойная работа бойлерной	Постоянно	Заведующий хозяйством
6	Пораска и ремонт уличного оборудования	Май	Заведующий хозяйством
7	Косметический ремонт в группах (при наличии финансирования)	Июнь, июль	Заведующий хозяйством, воспитатели
8	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	При выявлении, незамедлительно	Заведующий хозяйством,

