

Рассмотрена
на Общем собрании работников
Протокол № 1 от 30 марта 2021г.

Утверждена
приказом заведующего МБДОУ №
1 с.Некрасовка
№ 119 от 01.04.2021г.

**Программа
производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий по принципам
ХАССП
Муниципального бюджетного дошкольного
образовательного учреждения детского сада № 1 с.Некрасовка
Хабаровского муниципального района Хабаровского края**

расположенного по адресу:
с.Некрасовка, ул.Бойко-Павлова,9

Форма собственности: муниципальная

Юридический адрес: 680507, Российская Федерация, с.Некрасовка, ул.Бойко-Павлова,9
Вид деятельности: организация образовательной деятельности.

Содержание:

1. Пояснительная записка..... 3 стр.
2. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.....4 стр.
3. Перечень мероприятий по производственному контролю..... 4 стр.
4. Перечень форм учета и отчетности, связанных с осуществлением производственного контроля..... 9 стр.
5. Перечень должностей работников, подлежащих медицинскому осмотру, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации..... 10 стр.
6. Мероприятия, необходимые для соблюдения санитарных правил и гигиенических нормативов..... 10 стр.

1. Пояснительная записка

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее по тексту — Программа) дошкольного образовательного учреждения (далее Учреждение)) разработана на основании Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 №52-ФЗ, санитарно-эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20, СП 1.1.1058–01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно –противоэпидемических (профилактических) мероприятий» с «Изменениями и дополнениями N1 (СП 1.1.2193 –07).

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

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

-Федеральный закон РФ от 30.03.1999 N52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

-Положение о федеральной службе по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, утверждённое Постановлением правительства РФ от 30.06.2004 N322;

-Федеральный закон РФ от 17.09.1998 N157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;

-Федеральный закон от 17.09.1998 N77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации»;

-Постановление Правительства РФ от 15.07.99 N825 «Об утверждении перечня работ, выполнение которых связано с высоким риском заболевания инфекционными болезнями и требует обязательного проведения профилактических прививок»;

-Постановление Правительства РФ от 25.12.2001 N892 «О реализации Федерального закона «О предупреждении распространения туберкулёза в РФ»;

-Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 21.12.2007 N93 «Об усилении мероприятий по борьбе с туберкулёзом в РФ»;

-Постановление Правительства РФ от 22.01.2007 N30 «Об утверждении положения о лицензировании медицинской деятельности»;

Санитарные правила и нормы

-СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

-СанПин СП 2.4.3648-20

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 1 с.Некрасовка Хабаровского муниципального района Хабаровского края осуществляет образовательную деятельность на основании лицензии серии 27Л01 № 00001864 регистрационный № 2763 от 26.02.2019 года, выданной Министерством образования и науки хабаровского края, на право оказывать образовательные услуги по реализации образовательных программ по видам образования, по подвидам дополнительного образования.

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

Ф.И.О.	Занимаемая должность	Раздел работы по осуществлению производственного контроля
1	2	3
Палушина Н.Ю.	Заведующий МБДОУ	1. Общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью. 2. Организация профессиональной подготовки и аттестации должностных лиц и работников
Кудрук Н.Г.	заместитель заведующего по АХЧ	1. Контроль за состоянием: - освещенности; - систем теплоснабжения; - систем водоснабжения; - систем канализации
Палушина Н.Ю. Кудрук Н.Г.	Заведующий заместитель заведующего по АХЧ	1. Организация лабораторных исследований. 2. Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля: - журнал бракеража скоропортящихся продуктов; - журнал бракеража готовой продукции; - журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания. 3. Визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением требований СанПиН, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений.
Ворсина А.А. Кудрук Н.Г.	шеф-повар, Заведующий заместитель заведующего по АХЧ	Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля: - перспективное меню; - журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании - журнал витаминизации - журнал бракеража готовой продукции

3. Перечень мероприятий по производственному контролю

№	Объект контроля	Кратность контроля и сроки исполнения	Ответственные лица
1	2	3	4

Санитарные требования к участку МБДОУ

1	Санитарное состояние участка, пешеходных дорожек, освещения территории, озеленение	<ul style="list-style-type: none"> ● Ежедневный контроль за санитарным состоянием территории. ● Дезинсекция, дератизация помещений; ● Освещение территории, техническое обслуживание; ● Аккарицидная обработка территории 1 раз в год 	Заместитель заведующего по АХЧ Дворник заведующий
2	Замена песка в песочницах, на игровых площадках	● Полная смена песка 1 раз в год (весна) при наличии эпидемиологических показаний	Заместитель заведующего по АХЧ заведующий
3	Исследование песка в теплое время года на степень биологического загрязнения (микробиологические показатели, на наличие яиц гельминтов)	● 1 раз в год в теплое время года (по договору)	Заместитель заведующего по АХЧ

Санитарные требования к санитарно-техническому состоянию здания

1	Наполняемость групп	● комплектование списочного состава групп в соответствии с требованиями СанПиН	заведующий МБДОУ
2	Состояние кровли, фасада здания	● Ежедневный контроль. При необходимости – заявка на ремонтные работы в течение 1 дня.	Заместитель заведующего по АХЧ
3	Внутренняя отделка помещений	● В период проведения капитального и текущего ремонта в качестве внутренней отделки применяются только материалы, имеющие сертификат для использования в детских учреждениях.	Заместитель заведующего по АХЧ
4	Соблюдение теплового режима в МБДОУ	<ul style="list-style-type: none"> ● Ежемесячный контроль функционирования системы теплоснабжения, при неисправности - устранение в течение суток. ● Промывка отопительной системы (июль-август). ● Проведение ревизии системы теплоснабжения перед началом учебного года с составлением акта. 	Заведующий Заместитель заведующего по АХЧ
5	Микроклимат, температура и относительная влажность воздуха в помещениях	<ul style="list-style-type: none"> ● Ежемесячный контроль: - соблюдение графика проветривания помещений; - температурного режима в помещениях согласно СанПиН. 	заведующий
6	Состояние систем водоснабжения, канализации, работа	● Ежемесячный контроль функционирования системы водоснабжения, канализации,	заведующий

	сантехприборов	сантехприборов, при неисправности - устранение в течение суток. ● Проведение ревизии системы водоснабжения, канализации перед началом учебного года с составлением акта.	
9	Питьевая вода	● Ежедневный визуальный контроль за качеством воды для питьевого режима (котлы, чайники, чашки для питьевого режима).	заведующий
10	Естественное и искусственное освещение	● Ежедневный контроль за уровнем освещенности помещений. ● Регулярное техническое обслуживание электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп. ● Чистка оконных стекол (не реже двух раз в год).	Заведующий Заместитель заведующего по АХЧ
Состояние оборудования помещений для работы с детьми			
1	Детская мебель	● Контроль 2 раза в год после проведения антропометрических обследований детей: - размеры детской мебели должны соответствовать росту-возрастным особенностям детей, иметь соответствующую маркировку.	старший воспитатель Заместитель заведующего по АХЧ воспитатели групп
2	Санитарное состояние игрушек, их обработка	● Ежедневный контроль за состоянием игрушек, игрового оборудования. ● Ежедневное мытье игрушек (2 раза в день) ● Мытье новых игрушек после получения согласно требованиям СанПиН. ● Недопускание мягких игрушек в групповых помещениях. ● В случае поломки игрушки срочно изымаются из детского пользования. ● Исключить из детского пользования игрушки, не имеющие сертификата соответствия и с различными повреждениями.	старший воспитатель Заместитель заведующего по АХЧ воспитатели групп
3	Санитарное состояние ковровых изделий	● Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием ковровых изделий. ● Обработка ковров не реже 1 раза в год в теплое время года.	Заместитель заведующего по АХЧ
4	Постельное белье, салфетки, полотенца	● Ежедневный визуальный контроль за состоянием постельного белья, салфеток, полотенца; по мере загрязнения – подлежат немедленной замене.	Заместитель заведующего по АХЧ

		<ul style="list-style-type: none"> ● Замена постельного белья по графику. ● Замена полотенец, салфеток (после каждого приема пищи). 	
Состояние помещений и оборудования пищеблока			
5	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"> - приточно-вытяжная вентиляция пищеблока; - системы водоснабжения, канализации, сантехприборов 	Шеф-повар Заместитель заведующего по АХЧ
6	Санитарное состояние пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> ● Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием пищеблока. ● Исследование на наличие кишечной палочки, других инфекционных возбудителей (смывы) по эпидемиологическим показаниям. 	заведующий
7	Состояние технологического и холодильного оборудования на пищеблоке, техническая исправность оборудования	<ul style="list-style-type: none"> ● Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования на пищеблоке; при неисправности - устранение в течение суток. 	Шеф-повар Заместитель заведующего по АХЧ
8	Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря	<ul style="list-style-type: none"> ● Ежедневный визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки разделочного и уборочного инвентаря. ● Обновление маркировки (не реже 1 раза в месяц); при повреждении маркировки - немедленное обновление. 	Шеф-повар
9	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	<ul style="list-style-type: none"> ● Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильных камер. 	Шеф-повар
Состояние помещений и оборудования прачечной			
10	Условия труда работников и состояние производственной среды прачечной	<ul style="list-style-type: none"> ● Ежедневный визуальный контроль за соблюдением требований охраны труда на прачечной и гладильной. ● Ежемесячный контроль за функционированием: <ul style="list-style-type: none"> - системы водоснабжения, канализации, техприборов 	Заведующий Заместитель заведующего по АХЧ
12	Санитарное состояние прачечной	<ul style="list-style-type: none"> ● Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием прачечной 	Машинист по стирке и ремонту белья
13	Состояние технологического оборудования	<ul style="list-style-type: none"> ● Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования прачечной; при 	Заместитель заведующего по АХЧ Машинист по стирке и

	прачечной, техническая исправность оборудования	неисправности - устранение в течение суток.	ремонту белья
Санитарные требования к организации режима дня и учебных занятий			
1	Режим дня и расписания занятий	<ul style="list-style-type: none"> ● Утверждение режима дня и сетки непосредственно образовательной деятельности согласно требованиям СанПиН ● Ежедневный контроль за соблюдением режима и сетки непосредственно образовательной деятельности. 	Заведующий
2	Требования к организации физического воспитания	<ul style="list-style-type: none"> ● Утверждение расписаний физкультурных занятий утренней гимнастики согласно требованиям СанПиН ● Медико-педагогический контроль за проведением физкультурных занятий утренней гимнастики. 	заведующий
3	Организация работы по закаливанию и оздоровлению детей	<ul style="list-style-type: none"> ● Утверждение плана мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей согласно требованиям СанПиН ● Медико-педагогический контроль за организацией и проведением мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей 	заведующий
Санитарные требования к организации питания воспитанников			
1	Наличие согласованного перспективного меню	<ul style="list-style-type: none"> ● Один раз 	Заведующий Заместитель заведующего по АХЧ шеф-повар
3	Витаминизация готовых блюд	<ul style="list-style-type: none"> ● Контроль за ежедневной витаминизацией пищи: <ul style="list-style-type: none"> - проведение витаминизации третьих блюд (вложение витамина С); - использование витаминизированных продуктов питания. 	шеф-повар
4	Бракераж сырых скоропортящихся продуктов	<ul style="list-style-type: none"> ● Ежедневный контроль за сырыми продуктами с заполнением журнала 	ответственный по питанию
5	Бракераж готовой продукции	<ul style="list-style-type: none"> ● Ежедневный контроль за качеством готовой продукции с заполнением бракеражного журнала 	шеф-повар
7	Отбор и хранение суточной пробы	<ul style="list-style-type: none"> ● Ежедневно 	шеф-повар
8	Наличие сертификатов соответствия, качественных удостоверений и	<ul style="list-style-type: none"> ● На каждую партию товара 	кладовщик

	ветеринарных свидетельств на поступающие продукты питания		
9	Контроль за состоянием здоровья работников пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> ● Ежедневно с заполнением журналов: <ul style="list-style-type: none"> - состояния здоровья сотрудников пищеблока; - осмотра на гнойниковые заболевания. 	Заместитель заведующего по АХЧ
10	Прохождение инструктажей по санитарно-эпидемиологическому режиму со сдачей зачета сотрудниками пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> ● Обязательный (2 раза в год – перед началом теплого и холодного периодов года). ● Дополнительный (по эпидемиологическим показателям) 	Заместитель заведующего по АХЧ
Санитарное состояние и содержание МБДОУ			
1	Наличие графиков проведения генеральных уборок учреждения	<ul style="list-style-type: none"> ● Постоянный контроль. ● Графики проведения генеральных уборок утверждаются в начале календарного года 	Заведующий Заместитель заведующего по АХЧ
2	Режим ежедневных уборок помещений	<ul style="list-style-type: none"> ● Постоянный контроль. ● Графики проведения генеральных уборок утверждаются в начале календарного года 	Заведующий Заместитель заведующего по АХЧ
3	Обеспечение моющими, дезинфицирующими средствами, уборочным инвентарем, ветошью	<ul style="list-style-type: none"> ● Ежедневный контроль за наличием и использованием моющих и дезинфицирующих средств 	Заместитель заведующего по АХЧ
4	Медицинский осмотр сотрудников	<ul style="list-style-type: none"> ● Постоянный контроль. 	заведующий

4. Перечень форм учета и отчетности, связанных с осуществлением производственного контроля

№ п/п	Название журнала (документа)	Ответственный
1.	Книга учета движения детей.	заведующий
2.	Журнал учета посещаемости детей	воспитатель
3.	Журнал осмотра детей на педикулез и кожные заболевания	воспитатель
4.	Меню-раскладка	ответственный по питанию
5.	Журнал контроля за работой холодильного оборудования	Шеф-повар

6.	Журнал бракеража сырой продукции (ф.36/у)	ответственный по питанию
7.	Журнал учета искусственной «С» - витаминизации пищи	Шеф-повар
8.	Технологические карты рецептов блюд и кулинарных изделий, вырабатываемых в организации	Шеф-повар
9.	Журнал осмотра персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания	Заместитель заведующего по АХЧ
10	Журнал бракеража готовой продукции	Шеф-повар
11	Журнал инструктажа	Заместитель заведующего по АХЧ
12	Журнал бракеража скоропортящейся продукции	ответственный по питанию

5.Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам

№ п/п	Должность	Периодичность в течение года	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	заведующий	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	заместитель заведующего по АХЧ	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	старший воспитатель	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	музыкальный руководитель	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	воспитатель	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	учитель-логопед	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	инструктор по физической культуре	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	педагог-психолог	1 раз в год	1 раз в 2 года
9	помощник воспитателя	1 раз в год	1 раз в год
10	шеф-повар	1 раз в год	1 раз в год
11	повар	1 раз в год	1 раз в год
12	делопроизводитель	1 раз в год	1 раз в 2 года
13	машинист по стирке и ремонту белья и спецодежды	1 раз в год	1 раз в 2 года
14	сторож	1 раз в год	1 раз в 2 года
15	дворник	1 раз в год	1 раз в 2 года
16	уборщик служебных помещений	1 раз в год	1 раз в 2 года
17	Рабочий КОЗ	1 раз в год	1 раз в 2 года
18	кастелянша	1 раз в год	1 раз в 2 года
19	кладовщик	1 раз в год	1 раз в год

**6. Мероприятия, необходимые для соблюдения санитарных правил
и гигиенических нормативов**

№ п/п	Заключение договоров	Ответственный
1	На вывоз и утилизацию ТБО	заведующий
2	На оказание услуг по дезинсекции и дератизации	
3	На техническое обслуживание, текущий и планово - предупредительный ремонт санитарно-технических приборов, инженерных коммуникаций, гидropневматическая промывка систем отопления	

7. План производственного контроля

№ п/п	Проводимое мероприятие (предмет контроля)	Основание	Кратность контроля, сроки исполнения	Ответственные лица
1. Организация периодических медицинских осмотров				
1.1	Контроль за прохождением медицинских осмотров при приеме на работу	Приказ Минздравсоцразвития РФ № 302н от 12.04.2011	Постоянно	Заведующий
1.2	Проведение периодического медицинского осмотра сотрудников		1 раз в год	Заведующий
1.3	Контроль за проведением флюорографического обследования		Постоянно 1 раз в год	Заведующий
1.4	Проведение обследования на кишечные инфекции		При приеме на работу и по эпидпоказаниям	Заведующий
1.5	Проведение профилактических прививок	Приказ Минздрава РФ от N 125н 21.03.2014 «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»	При приеме на работу, по мере необходимости	Заведующий
1.6	Проведение осмотра на гнойничковые и инфекционные заболевания сотрудников пищеблока	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.2.22	Ежедневно	заместитель заведующего по АХЧ
1.7	Составление технической документации для проведения электронных аукционов для организации медицинского осмотра	ФЗ N 44-ФЗ от 05.04.2013 «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»	По мере необходимости	заведующий, заместитель заведующего по АХЧ
2. Организация курсовой гигиенической подготовки и переподготовки по программам				

гигиенического обучения				
2.1	Проведение санитарного минимума при приеме на работу;	Федеральный закон от 30.03.1999	При приеме на работу	Заведующий
2.2	Гигиеническая аттестация педагогического и административного персонала	№ 52-ФЗ; Приказ Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011 № 302н	При приеме на работу, 1 раз в 2 года	Заведующий
2.3	Гигиеническая аттестация помощников воспитателей и сотрудников пищеблока		При приеме на работу, 1 раз в год	Заведующий
3. Лабораторно-инструментальные исследования в помещениях и на территории, предназначенных для пребывания детей в дошкольных организациях				
3.1	Параметры микроклимата (температура воздуха, относительная влажность, скорость движения воздуха)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.3.11.11	1 раз в год	заместитель заведующего по АХЧ
3.2	Гигиеническая оценка соответствия мебели росту-возрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.3648-20 п. 2.4.3	2 раза в год	старший воспитатель
3.3	Уровень искусственной освещенности	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	1 раз в год	заместитель заведующего по АХЧ
3.4	Исследование песка из песочниц по санитарно-химическим, микробиологическим, санитарно-паразитологическим и радиологическим показателям		1 раз в год	заместитель заведующего по АХЧ
4. Объем лабораторно-инструментальных исследований на пищеблоке дошкольной организации				
4.1	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства (салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда)	МР 2.3.6.0233-21	2 блюда 1 раз в квартал	заместитель заведующего по АХЧ
4.2	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре (суточный рацион)		1 раз в год (1 проба)	заместитель заведующего по АХЧ
4.3	Исследование питьевой воды на соответствие требований санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям (в моечных, холодном и горячем цехах выборочно)		1 раз в год (2 пробы)	заместитель заведующего по АХЧ
4.4	Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов (оборудование, инвентарь в овощехранилище, цехе обработке овощей)		1 раз в год (5 смывов)	заместитель заведующего по АХЧ

4.5.	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) (объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала)	МР 2.3.6.0233-21	1 раз в год (10 смывов)	заместитель заведующего по АХЧ
4.6.	Исследование смывов на наличие яиц гельминтов (оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	МР 2.3.6.0233-21	1 раз в год (10 смывов)	заместитель заведующего по АХЧ
4.7.	Исследование параметров микроклимата производственных помещений (рабочее место)	МР 2.3.6.0233-21	2 рабочих места 2 раза в год в теплый и холодный периоды	заместитель заведующего по АХЧ
4.8.	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях (рабочее место)	МР 2.3.6.0233-21	2 рабочих места 1 раз в год в темное время суток	заместитель заведующего по АХЧ
4.9.	Исследование уровня шума в производственных помещениях (рабочее место)	МР 2.3.6.0233-21	2 рабочих места 1 раз в год	заместитель заведующего по АХЧ
5. Организация питания				
5.1	Заключение договора на поставку продуктов питания	ФЗ N 44-ФЗ от 05.04.2013 «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»	По мере необходимости	Заведующий
5.2	Контроль доставки пищевых продуктов	ГОСТ Р 558892013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания	постоянно	заместитель заведующего по АХЧ
5.3	Контроль наличия сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность сырья и готовой продукции		постоянно	заместитель заведующего по АХЧ
5.4	Контроль условий и сроков хранения продуктов питания		постоянно	заместитель заведующего по АХЧ
5.5	Контроль за технологией приготовления готовых блюд, наличием технологических карт	СП 2.4.3648-20 п. 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.2.3.3	постоянно	шеф-повар
5.6	Проведение оценки качества готовых	СП 2.4.3648-20 п.	ежедневно	Бракеражная

	блюд	7.1.13		комиссия
6. Обеспечение условий учебно-воспитательного процесса				
6.1	Оснащение оборудованием, правильная расстановка мебели осуществляется в соответствии с СанПиН	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	постоянно	заместитель заведующего по АХЧ
6.2	Правильное рассаживание детей в соответствии с ростом		постоянно	Воспитатели
6.3	Маркировка мебели		постоянно	Воспитатели
6.4	Правильное использование технических средств обучения		постоянно	Воспитатели
6.5	Соблюдение требований к естественному и искусственному освещению		постоянно	заместитель заведующего по АХЧ
6.6	Выполнение требований режима дня и учебных занятий		постоянно	старший воспитатель, воспитатели
6.7	Проведение контроля и анализа физического развития		2 раза в год	Заведующий
7. Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья				
7.1	Оснащение медицинским оборудованием	Приложение № 3 к приказу МЗ РФ от 5 ноября 2013 г. № 822н	По мере необходимости	заведующий, заместитель заведующего по АХЧ
7.2.	Разработка плана физкультурно-оздоровительной работы	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.2.10.3	август	Инструктор по ФК
7.3	Контроль за утренним приемом детей	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.3.1.8	ежедневно	Заведующий
7.4	Осмотр детей на педикулез	СанПиН 3.2.3215-14 п.13.2	ежемесячно	воспитатели
7.5	Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине	СП 2.4.3648-20 п. 2.9.5	при необходимости	Все сотрудники
7.6	Работа по формированию здорового образа жизни с персоналом и детьми, организация дней здоровья, физкультурных досугов, соревнований, спортивных праздников, веселых стартов и т.д.	Образовательная программа.	по плану	Старший воспитатель, инструктор по ФК, Воспитатели
8. Своевременное информирование технических служб, Роспотребнадзора, органов исполнительно власти, родителей об аварийных ситуациях, остановках производства, нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санэпидблагополучию				
8.1	Авария на водопроводе, отключение воды	СП 2.4.3648-20 п. 1.10	при необходимости	заместитель заведующего по АХЧ
8.2	Авария на канализационной сети		при необходимости	заместитель заведующего по АХЧ
8.3	Отключение электричества		при необходимости	заместитель заведующего по

			и	АХЧ
8.4	Выход из строя технологического и холодильного оборудования		при необходимости	заместитель заведующего по АХЧ
8.5	Отключение отопления, выход из строя отопительной системы		при необходимости	заместитель заведующего по АХЧ

9. Санитарные требования к участкам

9.1	Санитарное состояние участка ДООУ, прогулочных площадок, подходов к зданию	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.2.2	ежедневно	заместитель заведующего по АХЧ
9.2	Санитарное состояние хозяйственной зоны	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.2.11	ежедневно	заместитель заведующего по АХЧ
9.3	Освещенность территории	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.2.8	ежедневно	заместитель заведующего по АХЧ

10. Санитарные требования к оборудованию помещений ДООУ

10.1	Состояние отделки стен, полов в групповых помещениях, коридорах, санузлах	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.2.5	ежедневно	заместитель заведующего по АХЧ
10.2	Состояние осветительных приборов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.2.8	ежедневно	заместитель заведующего по АХЧ
10.3	Соблюдение требований к санитарному содержанию помещений ДООУ	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.2.11 СП 3.1.3597-20	ежедневно	заведующий, заместитель заведующего по АХЧ
10.4	Соблюдение требований к Оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.2.3.3 СП 3.1.3597-20	ежедневно	шеф-повар

11. Контроль за охраной окружающей среды

11.1	Заключение договора на вывоз ТБО	По договору	постоянно	заместитель заведующего по АХЧ
11.2	Контроль за сбором, временным хранением, вывозом люминесцентных ламп специализированным транспортом	По договору	постоянно	заместитель заведующего по АХЧ
11.3	Дезинфекция, дезинсекция, дератизация помещений	По договору	по необходимости	заместитель заведующего по АХЧ
11.4	Заключение договоров на аварийное обслуживание здания	По договору	по необходимости	заместитель заведующего по АХЧ

Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор

№ п/п	Перечень ситуаций	Ответствен ный	Срок
	<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; - подача некачественной по органолептическим показателям воды; - поступление в ДОУ недоброкачественных пищевых продуктов; - неисправность канализационной, отопительной систем, водоснабжения, энергоснабжения; - неисправность (выход из строя) технологического оборудования без которого невозможно осуществлять работу детского учреждения; - возникновение случаев инфекционных заболеваний и пищевых отравлений в массовом порядке. 	Заведующий	В день, час возникновения ситуаций

В случае возникновения аварийных ситуаций Учреждение приостанавливает свою деятельность с информированием Управления образования администрации Хабаровского муниципального района, а также соответствующие службы

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 176382614773150070335747769939328150673109022185

Владелец Палушина Наталья Юрьевна

Действителен с 18.04.2023 по 17.04.2024