

Согласовано:
Совет МБДОУ «ДС № 238
«ДС № 238 г. Челябинска»

Протокол № 2
от 22.01.2021 г.

Утверждаю:
Заведующий МБДОУ
«ДС № 238 г. Челябинска»

Приказ №01-19/

Н.Б. Бирюкова
от 22.01.2021 г.



**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и
выполнением санитарно-эпидемиологических
(профилактических) мероприятий
в МБДОУ «ДС № 238 г. Челябинска»**

Пояснительная записка

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее по тексту — Программа) МБДОУ «ДС № 238 г. Челябинска» (далее Учреждение)) разработана на основании Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ; с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; с СанПин 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; СП 1.1.1058 – 01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (с изменениями и дополнениями).

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 № 52-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 № 322 (с изменениями и дополнениями)
- Федеральный закон РФ от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации»
- Постановление Правительства РФ от 15.07.99 № 825 «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 № 892 «О реализации Федерального закона «О предупреждении распространения туберкулёза в РФ»
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 21.12.2007 № 93 «Об усилении мероприятий по борьбе с туберкулёзом в РФ»

Санитарные правила и нормы:

- 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»
- СП 1.1.1058 – 01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий» с «Изменениями и дополнениями № 1 (СП 1.1.2193 – 07)
- СП 3.1/2.4.3598-20 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

- СП 3.5.3.1129 – 02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»
- СП 3.1.2. 1319 -03 «Профилактика гриппа»
- СП 3.1.1295 - 03 «Профилактика туберкулеза»
- СПЗ.1.958- 99 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования.
- СП 3.3.2367-08 «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней»
- СП 3.3.2342-08 «Обеспечение безопасности иммунизации»
- СП 3.1.2950-11 «Профилактика энтеровирусной (неполио) инфекции»
- СП 3.1./3.2.1379-03 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»
- СП 3.1.1.1117-02 «Профилактика кишечных инфекций»
- СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»
- Приказ МЗ и СР РФ от 31.01.2011 № 51н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»
- Приказ МЗ РФ от 21.03.2003 № 109 «О совершенствовании противотуберкулёзных мероприятий в РФ»
- Приказ МЗ РФ 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 тяжёлых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»
- Приказ от 14.03.1995 № 60 «Об утверждении инструкции по проведению профилактических осмотров детей дошкольного и школьного возрастов на основе медико-экономических нормативов».
- ФЗ от 02.01.2000г. № 29 –ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
- «Ветеринарные правила организации работы по оформлению ветеринарных и сопроводительных документов»
- Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1324-03 7.12
- Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.. СанПиН 2.3.2.1280-03 Дополнения и изменения №2 к СанПиН 2.3.2.1078-01 7.11
- Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1324-03

Методические рекомендации

- МУК 4.2.2661 -10 «Методы санитарно-паразитологических исследований»
- Методические рекомендации от 22.04.1982 № 08-14/3 «Контроль за развитием и состоянием здоровья детей раннего и дошкольного возраста».
- Методические рекомендации от 13.03.1987 № 11-4/6-33 «Контроль за организацией питания детей в детских дошкольных учреждениях»
- Методические рекомендации от 20.06.1986 № 11-22/6-29 «Организация летней оздоровительной работы с детьми в дошкольных учреждениях»
- Методические рекомендации от 23.12.1982 № 08-14/12 «Медико- педагогический контроль за физическим состоянием детей дошкольного возраста»
- Методические рекомендации от 12.06.1980 № 08-14/4-14 «Профилактика острых респираторных вирусных инфекций в детских дошкольных учреждениях»
- «Рекомендации по профилактике новой коронавирусной инфекции (СOVID-19) среди работников» МР 3.1/2.2.0170/3-20 8.2

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

ФИО	Должность	Раздел работы по осуществлению производственного контроля
Бирюкова Наталья Борисовна	заведующий	<ul style="list-style-type: none"> • Общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью. • Организация профессиональной подготовки и аттестации должностных лиц и работников; гигиеническое обучение
Ельмеева Татьяна Михайловна – ОЗ; Шумакова Елена Владимировна - СП	Инструктор по гигиеническому воспитанию	<ul style="list-style-type: none"> • Организация медицинских осмотров работников • Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек. • Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля: <ul style="list-style-type: none"> — журнал бракеража готовой пищевой продукции; — гигиенический журнал (сотрудники); — личные медицинские книжки сотрудников учреждения; — накопительная ведомость. • Визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением требований СанПиН, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений. Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля: <ul style="list-style-type: none"> - меню; - журнал бракеража готовой пищевой продукции; - Журнал проведения витаминизации третьих блюд.
Кофанова Наиля Хамидовна	Заместитель заведующего по АХР	<ul style="list-style-type: none"> • Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, • Организация медицинских осмотров работников. -Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции; • Организация лабораторных исследований. • Ведение журнала аварийных ситуаций • Контроль за состоянием: <ul style="list-style-type: none"> - освещенности - систем теплоснабжения - систем водоснабжения - систем канализации -журнал санитарно-технического состояния

Перечень мероприятий по производственному контролю

№	Объект контроля	Кратность контроля и сроки исполнения	Ответственные лица
Санитарные требования к участку образовательного учреждения			
1	Санитарное состояние участка, пешеходных дорожек, подъездных путей, освещения территории	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за санитарным состоянием территории. • Дезинсекция, дератизация помещений по графику. 	заместитель заведующего по АХР
2	Санитарное состояние групповых участков, малых игровых форм, спортивной площадки с соответствующим спортивным оборудованием	<p>Ежедневный контроль за санитарным состоянием групповых участков.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Замены малых форм на прогулочных участках. • Приобретение и установка новых малых форм, спортивного оборудования и сооружений (по мере необходимости) 	Заместитель заведующего по АХР
3	Озеленение и ограждение территории	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за состоянием ограждения территории (100%). • Озеленение территории: 50% свободной площади; отсутствие ядовитых плодов 	Заместитель заведующего по АХР
Санитарные требования к санитарно-техническому состоянию здания			
1	Состояние подвального помещения ДОУ	Ежемесячный контроль: <ul style="list-style-type: none"> — функционирования системы теплоснабжения; — функционирование систем водоснабжения, канализации; 	Заместитель заведующего по АХР
2	Состояние кровли, фасада здания, цоколя	Ежедневный контроль (при необходимости) <ul style="list-style-type: none"> — заявка на ремонтные работы в течение 7 дней. 	Заместитель заведующего по АХР
3	Внутренняя отделка помещений	В период проведения текущего ремонта в качестве внутренней отделки применяются только материалы, имеющие сертификат для использования в детских учреждениях	Заместитель заведующего по АХР
4	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 	Заместитель заведующего по АХР
5	Соблюдение воздушного режима в учреждении.	Ежемесячный контроль функционирования системы вентиляции: приточно-вытяжная вентиляция пищеблока,	Заместитель заведующего по АХР

	Система вентиляции	естественной вентиляции прачечной • Проведение ревизии системы вентиляции в соответствии с требованиями СанПиН	
6	Микроклимат, температура и относительная влажность воздуха в помещениях	Ежедневный контроль: — соблюдение графика проветривания помещений; — температурного режима в помещениях согласно СанПиН - учёта температуры и влажности в складских помещениях	Старший воспитатель; инструктор по гигиене/воспитанию
7	Состояние систем водоснабжения, канализации, работа сантехприборов	• Ежедневный контроль функционирования системы водоснабжения, канализации, сантехприборов; • Промывка системы водоснабжения (после возникновения аварийной ситуации с отключением системы). • Проведение ревизии системы водоснабжения, канализации перед началом учебного года (август) с составлением акта	Заместитель заведующего по АХР
8	Питьевая вода	Ежедневный визуальный контроль за качеством воды для питьевого режима, соблюдение питьевого режима в течение дня в соответствии с требованиями СанПиН и графика	инструктор по гигиене/воспитанию
9	Естественное и искусственное освещение	Ежедневный контроль за уровнем освещенности помещений. • Техническое обслуживание электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп (по мере необходимости) • 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 (по мере необходимости)	Заместитель заведующего по АХР; инструктор по гигиене/воспитанию; старший воспитатель
Состояние оборудования помещений для работы с детьми			
1	Детская мебель	Контроль 2 раза в год после проведения антропометрических обследований детей: — размеры детской мебели (столы, стулья) должны соответствовать росту-возрастным особенностям детей, иметь соответствующую маркировку.	Старший воспитатель; инструктор по гигиене/воспитанию
2	Рассадка детей	Контроль за: - расстановкой мебели; - ведение документации с указанием рассаживания детей согласно	Старший воспитатель; инструктор по гигиене/воспитанию

		антропометрии	
3	Уголки и зоны природы	<ul style="list-style-type: none"> • Контроль 1 раз в год перед началом учебного года: — запрет на содержание ядовитых растений, а также растения, имеющие колючки и пр. 	Старший воспитатель
4	Санитарное состояние игрушек, их обработка	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за состоянием игрушек, игрового оборудования. • Контроль за обработкой игрушек согласно требованиям СанПиН 	Старший воспитатель; инструктор по гигиене/воспитанию
5	Санитарное состояние ковровых изделий	<p>Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием ковровых изделий.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Обработка ковров не реже 1 раз в год (сухая чистка, стирка с использованием специальных моющих средств) в теплое время года 	Старший воспитатель; инструктор по гигиене/воспитанию
6	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 неделю) по графику. • Замена полотенец, салфеток (2 раза в неделю). 	Старший воспитатель; инструктор по гигиене/воспитанию
7	Состояние оборудования спортивного зала	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за состоянием оборудования физкультурного зала; при неисправности оборудования — немедленное удаление из пользования и ремонт. • Испытание физкультурного оборудования с составлением акта (1 раз в год перед началом учебного года) 	Старший воспитатель
Состояние помещений и оборудования пищеблока			
1	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: — системы вентиляции; — приточно-вытяжная вентиляция пищеблока. <p>Техническое обслуживание системы водоснабжения, канализации, сантехприборов; - электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп (по мере необходимости)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Исследование освещенности на 	Зам. заведующего по АХР; инструктор по гигиене/воспитанию

		пищеблоке (1 раз в год)	
2	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 (1 раз в год) 	инструктор по гигиене/воспитанию
3	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 (2 раза в месяц) 	Зам. заведующего по АХР; инструктор по гигиене/воспитанию
4	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 	Зам. заведующего по АХР; инструктор по гигиене/воспитанию
5	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильных камер	инструктор по гигиене/воспитанию
Состояние помещений и оборудования прачечной			
1	Санитарное состояние прачечной	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием прачечной 	Зам. заведующего по АХР, инструктор по гигиене/воспитанию
2	Состояние технологического оборудования прачечной, исправность оборудования	Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования прачечной 2 раза в месяц.	Зам. заведующего по АХР
3	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 	Зам. заведующего по АХР; инструктор по гигиене/воспитанию
Состояние оборудования медицинского блока			
1	Оборудование процедурного кабинета	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием процедурного кабинета; ежедневная уборка, использование рециркулятора 	инструктор по гигиене/воспитанию
2	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильника для медикаментов 	инструктор по гигиене/воспитанию
3	Медикаментозные средства	<ul style="list-style-type: none"> Ежемесячный контроль за сроком годности медикаментозных препаратов Проверка и пополнение медицинских аптечек (1 раз в месяц) 	инструктор по гигиене/воспитанию

4	Проверка медицинского оборудования	Контроль за состоянием и функционированием медицинского оборудования в кабинете – 1 раз в месяц	Зам. заведующего по АХР
Санитарные требования к организации режима дня и учебных занятий			
1	Посещаемость в группах	Количество детей: — во всех возрастных группах	инструктор по гиг/воспитанию
2	Режим дня и расписание непосредственной образовательной деятельности (НОД)	<ul style="list-style-type: none"> • Утверждение режима дня и НОД согласно требованиям СанПиН (2 раза в год — перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода). • Ежедневный контроль за соблюдением режима дня и расписания НОД Требование к организации физического воспитания • Утверждение расписаний физкультурных занятий и утренней гимнастики согласно требованиям СанПиН (2 раза в год — перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода). • Ежедневный медико-педагогический контроль за проведением физкультурных занятий и утренней гимнастики 	Старший воспитатель; инструктор по гиг/воспитанию
3	Организация мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей	<ul style="list-style-type: none"> • Утверждение циклограммы оздоровительных мероприятий, плана по здоровьесбережению детей (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 детей 	Старший воспитатель
4	Прием детей в дошкольное образовательное учреждение	<ul style="list-style-type: none"> • Комплектование групп согласно Положения о правилах приема воспитанников на обучение ..в ДОУ 	Заведующий
Санитарные требования к медицинскому обслуживанию дошкольного образовательного учреждения			
1	Укомплектованность кадрами (инструктор по гиг/воспитанию)	<ul style="list-style-type: none"> • Штатное расписание (на начало учебного года) 	Заведующий
2	Согласование графиков медицинских осмотров воспитанников	<ul style="list-style-type: none"> • Углубленный медицинский осмотр воспитанников (1 раз в год) 	инструктор по гиг/воспитанию
3	Контроль за прохождением обязательных профилактических	<ul style="list-style-type: none"> • Профилактический осмотр сотрудников (1 раз в год) 	Зам.заведующего по АХР, инструктор по

	осмотров всеми сотрудниками		гиг/воспитанию
4	Наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение	<ul style="list-style-type: none"> Ежемесячная проверка и пополнение медицинских аптечек. Аптечки находятся во всех группах и основных производственных помещениях (прачечная, пищеблок и пр.) 	инструктор по гиги/воспитанию
5	Организация санитарно-просветительской работы с сотрудниками	<ul style="list-style-type: none"> Согласно плана санитарно-просветительской работы 	инструктор по гиги/воспитанию
Санитарные требования к организации питания воспитанников			
1	Наличие согласованного примерного 21 дневного меню	<ul style="list-style-type: none"> Один раз в полугодие перед началом сезона 	Заведующий
2	Витаминизация готовых блюд	<ul style="list-style-type: none"> Контроль за ежедневной витаминизацией пищи: — проведение витаминизации третьих блюд (витамина С); 	инструктор по гиги/воспитанию
3	Бракераж скоропортящейся пищевой продукции	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный контроль за сырыми скоропортящимися продуктами (по документации и органолептический) с заполнением журнала 	кладовщик
4	Бракераж готовой пищевой продукции	<ul style="list-style-type: none"> * Ежедневный контроль за качеством готовой продукции (внешний вид, консистенция, вкусовые качества и др.) с заполнением бракеражного журнала 	инструктор по гиги/воспитанию
5	Ведение и анализ накопительной ведомости	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневно 	инструктор по гиги/воспитанию
6	Отбор и хранение суточной пробы	<ul style="list-style-type: none"> Контроль за качеством отбора суточной пробы и ее хранения 	инструктор по гиги/воспитанию
7	Наличие сертификатов соответствия, качества удостоверений и ветеринарных свидетельств на поступающие продукты питания	<ul style="list-style-type: none"> На каждую партию товара (АИС «Меркурий») 	Зам.заведующего по АХР
8	Контроль за состоянием здоровья сотрудников пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> Контроль за заполнением журналов: Гигиенический журнал (сотрудники). 	инструктор по гиги/воспитанию
Санитарно-эпидемиологический режим в пищеблоке			
1	Качество термообработки кулинарных изделий	<ul style="list-style-type: none"> Органолептическая оценка готовых блюд 	Зам.заведующего по АХР; инструктор по гиги/воспитанию

2	Исследование на яйца гельминтов	<ul style="list-style-type: none"> Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (по эпидситуации) 	инструктор по гиги/воспитанию; зам.заведующего по АХР
3	Исследование на наличие кишечной палочки	<ul style="list-style-type: none"> Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (по эпидситуации) 	инструктор по гиги/воспитанию; зам.заведующего по АХР
4	Исследования на патогенную флору	<ul style="list-style-type: none"> Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (по эпидситуации) 	инструктор по гиги/воспитанию, зам.завед. по АХР
Санитарное состояние и содержание образовательного учреждения			
1	Наличие графиков проведения генеральных уборок учреждения	<ul style="list-style-type: none"> Постоянный контроль. Графики проведения генеральных уборок (утверждаются в начале учебного года) 	инструктор по гиги/воспитанию; зам.заведующего по АХР
2	Режим ежедневных уборок помещений	<ul style="list-style-type: none"> Постоянный контроль. Графики проведения ежедневных уборок в соответствии с СанПин (не реже 2 раз в день) 	инструктор по гиги/воспитанию, зам.заведующего по АХР
3	Обеспечение моющими дезинфицирующими средствами: уборочным инвентарем, ветошью	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный контроль за наличием и использованием моющих и дезинфицирующих средств 	инструктор по гиги/воспитанию, зам.заведующего по АХР
4	Медицинский осмотр сотрудников	<ul style="list-style-type: none"> Постоянный контроль. К работе в ДОО допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр, который заносится в медицинскую книжку. Медицинские книжки сотрудников хранятся в медицинском кабинете. Гигиеническое обучение сотрудников. 	Заведующий, инструктор по гиги/воспитанию
Противоэпидемические мероприятия по профилактике новой коронавирусной инфекции (COVID-19)			
	Проведение ежедневного «утреннего фильтра» с обязательной термометрией в отношении всех детей и сотрудников	Ежедневно	инструктор по гиги/воспитанию, старший воспитатель
	Обеспечение обработки рук сотрудников и родителей кожными антисептиками при входе в ДОО	ежедневно	инструктор по гиги/воспитанию; зам.зав. по АХР
	Обеспечение незамедлительной изоляции воспитанников с признаками	по мере необходимости	инструктор по гиги/воспитанию

	респираторных заболеваний		
	Информирование работников о необходимости соблюдения правил личной гигиены	систематически	инструктор по гиги/воспитанию, старший воспитатель
	Обеспечение дезинфекции воздушной среды в помещениях - рециркуляторы воздуха.	по графику	инструктор по гиги/воспитанию, старший воспитатель
	Контроль за регулярным проветриванием помещений, а также сквозным проветриванием помещений в отсутствие детей	Согласно требований СанПин	инструктор по гиги/воспитанию, старший воспитатель
	Исключение проведения массовых мероприятий	На период повышенной готовности	Заведующий
	Обеспечение строгого соблюдения принципа групповой изоляции во время прогулок	На период повышенной готовности	инструктор по гиги/воспитанию, старший воспитатель
Лабораторно-инструментальные исследования в помещениях ДОУ			
	Гигиеническая оценка соответствия мебели росто-возрастным особенностям детей	2 раза в в год	инструктор по гиги/воспитанию, старший воспитатель
	Исследование песка	1 раз в год	Заведующий
	Замеры освещения в групповых комнатах	1 раз в год	зам.заведующего по АХР
Контроль за охраной окружающей среды			
	Заключение договоров на вывоз ТБО		зам.заведующего по АХР
	Контроль за сбором, временным хранением, вывозом люминесцентных ламп	постоянно	зам.заведующего по АХР
	Дератизация, дезинсекция помещений	ежемесячно	зам.заведующего по АХР
	Заключение договоров на обслуживание здания	Январь, 2021	Контрактный управляющий, зам.заведующего по АХР

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

№	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, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок.	постоянно
3	Выявление сотрудников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов, направление их на лечение.	постоянно
4	Проверка качества поступающих для реализации продукции- документальная и органолептическая, а также 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	постоянно
7	Представление информации о результатах производственного контроля	постоянно

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

- Журнал учета мероприятий по контролю
- Акты приемки комиссии
- Перечень и запас дезинфицирующих средств и антисептиков
- Документация на дезинфицирующие средства, антисептики, изделия медицинского назначения, подтверждающая разрешение их применения на территории РФ в установленном порядке
- Методические указания (инструкции) по применению дезинфицирующих средств и антисептиков
- Список сотрудников с указанием сведений о профилактических прививках
- Гигиенический журнал (сотрудники)
- Журнал учета температуры и влажности складских помещений
- Паспорта на бактерицидные облучатели
- План прививок; отчёты о прививках
- Медицинские карты детей
- Журнал учёта соматической заболеваемости
- Журнал учёта инфекционных заболеваний
- Журнал термометрии сотрудников
- Журнал термометрии воспитанников
- Журнал регистрации температурного режима холодильника
- Графики (журналы) проведения генеральных уборок
- Журнал профилактического осмотра на педикулёз
- Личные медицинские книжки.
- Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов
- Журнал бракеража пищевой продукции
- Журнал учета результатов медицинских осмотров работников
- Журнал проведения витаминизации третьего блюда
- Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе на пищеблоке
- Документы, подтверждающие качество и безопасность сырья и готовой продукции, поступающей в пищеблок.