

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение "Детский сад комбинированного вида
№73 "Веснянка" муниципального образования городской округ Симферополь
Республики Крым

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ №73 «Веснянка»

Ж.В. Черногорова

«23» мая 2020 г.



ПРОГРАММА
организации и проведения производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
МБДОУ № 73 «Веснянка»

г. Симферополь
2020 г.

Наименование юридического лица или индивидуального предпринимателя Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение "Детский сад комбинированного вида №73 "Веснянка" муниципального образования городской округ Симферополь Республики Крым

Наименование (тип) объекта дошкольное образовательное учреждение

Виды деятельности дошкольное образование (предшествующее начальному общему образованию)

Юридический адрес 295026 г. Симферополь, ул. Гайдара, дом 6

Фактический адрес, телефон 295026 г. Симферополь ул. Гайдара, дом 6 (тел. 22-33-54)

Количество работающих 91 чел., из них относящихся к декретированному контингенту 5 чел.

Санитарно-эпидемиологические заключения о соответствии санитарным правилам видов деятельности, работ, услуг представляющих опасность для человека выдано: ФС по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республики Крым и г. Севастополю №82.01.01.000.М.000698.05.16 от 07.05.2016г.

Свидетельство о государственной регистрации серия 91 № 000051616 от 31.12.2014г.

Лицензия серия 82Л01 № 0000609 срок действия с 26 июля 2016г. бессрочно

Договор на проведение дезинсекции и дератизации с дез. станцией № 229 от 09.01.2020 г.

Договор на оказание услуг по обращению с ТКО с ГУП РК «Крымэкоресурсы» № 5581/БО/20 от 17.01.2020 г.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Детский сад имеет 2 двухэтажных строения (одно из них капитальное здание, второе - модульный сад)

Основное здание детского сада построено по типовому проекту, 2-х этажное, отдельно стоящее Проектная вместимость 205 человек, фактически – 266 детей. Капитальный ремонт не проводился. Рассчитан на 12 групп, фактически функционирует 11 групп. Имеется спортивный и музыкальный залы.

Пищеблок: расположен на 1м этаже.

Варочный цех

Площадь – 40,2 м², высота – 3м².

Установлено 2 окна, общей площадью – 5,52м²

Покрытие пола, стен - керамическая плитка, состояние удовлетворительное.

Установлено 7 светильников закрытого типа, все исправны.

Оборудование: электросковорода, 2 электрокотла, пароконвектомат, 1 электроплита на 6-конфорок, взбивальная машина, электромясорубка, холодильный шкаф, 6 столов для готовой продукции, весы для готовой продукции, шкаф для инвентаря, шкаф для хлеба, шкаф для посуды, моечные ванны и умывальник для рук с подводкой холодной и горячей проточной воды.

Заготовочный цех

Площадь – 7,7м², высота – 3м².

установлено 1 окно, общей площадью 2,76м².

Покрытие пола и стен - керамическая плитка, состояние удовлетворительное

Установлен 1 светильник закрытого типа, исправен.

Оборудование: моечные ванны, умывальник для мытья рук с подводкой холодной и горячей проточной воды, столы для разделки сырой продукции, весы для сырой продукции, электромясорубка, овощерезка.

Все цеха обеспечены необходимым инвентарем и кухонной посудой.

Кладовая сыпучих продуктов: Площадь – 11,9 м², высота 3м²

Потолок – акриловая покраска

Стены – кафельная плитка.

Покрытие пола - кафельная плитка.

Оборудование: 3 холодильных шкафа, 2 стеллажа, 2 весов, стол.

Овощехранилище: Площадь - 9,0 м², высота - 2,5 м.

Отделка пола - бетон, отделка стен – обои под покраску, состояние удовлетворительное.

Оборудование: коробка для хранения овощей, 1 стеллаж, весы напольные, все оборудование исправно.

Медицинский кабинет: Площадь – 11,4м², высота – 3м.

Установлено металлопластиковое окно - 1 шт., общая площадь 2,76 м²

Покрытие пола – линолеум.

Установлены 4 светильника закрытого типа, исправны.

Отделка стен– моющиеся обои, кафель.

Оборудование: столы - 3 шт., шкаф для документов.

Оснащение: установлена раковина с подводкой горячей и холодной проточной воды, кушетка – 1шт., холодильник - 1шт., 2 медицинских столика, 1 стенка мебельная – в которых находятся препараты для оказания неотложной помощи, медицинские документы и детские медицинские карты, 2 письменных стола, бактерицидная лампа.

Прачечная: Площадь прачечной составляет –24,0 м², высота – 3м².

Покрытие пола и стен керамическая плитка, состояние удовлетворительное.

Установлено 4 светильника, закрытого типа, исправны

Оснащение: 2 стиральных машины на 10 и 8 кг, умывальник для мытья рук с подводкой горячей и холодной проточной воды, 2 ванны.

Гладильная комната

площадь, 11,9 м² высота 3м².

Установлено 1 окно, площадью 2,76 м²,

Отделка потолка и стен - акриловая краска, панели покрашены краской ПФ-115

Модульный сад общей (полезной) площадью 1470,9 м², размеры: ширина 19450мм, длина 43445мм, внутренняя полезная высота помещений 3,0м. Модули (57 модулей контейнерного типа, соединенных в одно целое строение), устанавливаются на фундаменте в 2 этажа. Проектная мощность 120 человек, фактически – 178 чел.

Пищеблок: расположен на 1-ом этаже, общая площадь помещений - 47,4 м². Пищеблок эксплуатируется. Состоит из горячего цеха, холодного цеха, раздаточной. Стены в горячем цеху выполнены кафелем. Отделка потолка: акриловая краска.

Установлено 7 светодиодных светильника закрытого типа, исправны.

Оборудование: 2 электроплиты с духовым шкафом, электромясорубка, столы хозяйственные, овощерезка, машина взбивальная, холодильные шкафы, кипятильник, весы для продуктов, полки настенные, полки для досок, холодильник для суточных проб, установлены 4 односекционные и 1 двухсекционная моечные ванны с подводкой горячей и холодной проточной воды, умывальник, стеллажи для кухонного инвентаря, шкаф для хранения хлеба, естественная вытяжка, все оборудование исправно.

Медицинский кабинет: площадью 18,1м² размещен на 1 этаже:

- Установлено – 1 окно, площадью – 2,24 м²,
- отделка стен – обои, отделка пола – линолеум.
- кол-во светодиодных светильников -3, светильников аварийного освещения -1
- осуществлена подводка горячей и холодной проточной воды.
- стол письменный – 2,
- шкаф для документов – 2.

Процедурный кабинет: площадь – 8,6м²

- кол-во окон - 1, общей площадью – 2,24 м²,
- отделка пола – плитка, отделка стен – плитка,
- кол-во светодиодных светильников -2, в исправном состоянии,
- раковина с подводкой горячей и холодной воды, бактерицидная лампа.
- медицинский шкаф -1
- медицинская кушетка-1

Санузел медблока с местом для приготовления дезинфицирующих растворов, в котором установлены унитаз и раковина для мытья рук, шкаф для дез. средств. На полу плиточное покрытие, стены санузла выполнены на 1,55 м. кафельной плиткой.

Прачечная: Площадь прачечной составляет –18,8 м², высота – 3м².

Установлено – 1 окно, площадью – 2,24 м²

Покрытие пола и стен керамическая плитка, состояние удовлетворительное.

Установлено 4 пылевлагонепроницаемых светильника, закрытого типа, исправны

Оснащение: 3 стиральных машины на бкг, 4 сушилки для белья, умывальник для мытья рук с подводкой горячей и холодной проточной воды

Гладильная комната:

Площадь, 37,6 м² высота 3м².

Установлено 2 окна, общей площадью 4,48 м²,

Отделка потолка и стен – кафельная плитка, состояние удовлетворительное.

Площадь земельного участка — 10 275 м², территория зонирована, озеленено 1 505 м². На игровых площадках имеются 17 теневых навесов.

Территория ограждена по периметру, наружное освещение предусмотрено, санитарное состояние собственной и прилегающей территории удовлетворительное. Контейнера для мусора 2 шт. установлены на территории хоз. двора.

Функционирует 17 групп: 2 группы - режим работы с 8.00 до 17.00, 11 групп - режим работы с 07.30 до 18.00, 4 группы - режим работы с 07.00 до 19.00

Водоснабжение: холодное и горячее централизованное.

Канализация: централизованная.

Отопление: централизованное осуществляется теплоснабжающей организацией ООО «Энергофинанс -СИА».

1. Перечень нормативных документов, в том числе официально изданных санитарных правил, в соответствии с осуществляемой деятельностью.

1. Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ (ред. от 03.08.2018) "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"
2. Федеральный закон Российской Федерации от 30.12.2001г. № 197-ФЗ (ред. от 16.12.2019 г.) «Трудовой кодекс Российской Федерации».
3. Федеральный закон от 17.07.1999 г. №181-ФЗ (ред. От 09.05.2005 г. с изм. от 26.12.2005 г.) "Об основах охраны труда в Российской Федерации".
4. Федеральный закон от 09.01.1996 г. №2-ФЗ (редакция от 30.12.2001 г. с изменениями от 25.10.2007 г.) "О защите прав потребителей".
5. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций». Изменения к СанПин от 27.08.2015г.
6. Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 29.06.2000 г. №229 "О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций".
7. Приказ МЗ РФ № 90 от 14.03.1996г. (ред. От 06.02.2001 г.) «О порядке проведения предварительных и

- периодических медицинских осмотров работников и медицинских регламентах допуска к профессии»
8. Приказ № 83 от 16.08.2004г. (ред. От 16.05.2005 г.) «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения этих осмотров.
 9. «СанПиН 42-128-4690-88.Санитарные правила содержания территорий населенных мест» (утв. Главным государственным санитарным врачом СССР 05.08.1988 г. № 4690-88).
 10. ГОСТ 19301.2-94 Мебель детская дошкольная. Функциональные размеры стульев (с Изменением № 1).
 11. Приказ Министерства здравоохранения и медицинской промышленности Российской Федерации «Об утверждении инструкции по проведению профилактических осмотров детей дошкольного и школьного возрастов на основе медико-экономических нормативов» № 60 от 14.03.95.
 12. Приказ Минздрава РФ «О временных отраслевых стандартах объема медицинской помощи детям» № 151 от 07.05.98г. (редакция от 28.04.2007 г.)
 13. Приказ Минздрава РФ «Об утверждении Медицинской карты ребенка для образовательных учреждений» № 241 от 03.07.2000 г.
 14. Приказ Минздрава РФ «О национальном календаре профилактических прививок и календаре профилактических прививок по эпидемическим показаниям» № 229 от 27.06.01г. (редакция от 09.04.2009 г.)
 15. Приказ Минобразования России, Минздрава России, Госкомспорта России и РАО от 16 июля 2002 г. №2715/227/166/19 «О совершенствовании процесса физического воспитания в образовательных учреждениях Российской Федерации».
 16. СНиП 23-05-95 «Естественное и искусственное освещение».
 17. СанПиН 42-123-4117-86 «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов».
 18. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».
 19. СанПиН 2.2.2-542-96 «Гигиенические требования к видео дисплейным терминалам, персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы».
 20. СанПиН 2.1.2.729-99 «Полимерные и полимерсодержащие строительные материалы, изделия и конструкции. Гигиенические требования безопасности».
 21. СанПиН 3.2.569-96 «Профилактика паразитарных заболеваний на территории Российской Федерации».
 22. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к качеству и безопасности прод. сырья и пищевых продуктов».
 23. СП 3.1.084-96, 3.1.086-96, 3.1.087-96, 3.1.094-96 «Профилактика и борьба с заразными болезнями, общими для человека и животных».

24. «МР 2.3.1.2432-08. 2.3.1. Рациональное питание. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения РФ. Методические рекомендации». (утв. Роспотребнадзором 18.12.2008 г.).
25. СанПиН 3.5.2.541-448-88-51-96 «Требования к организации и проведению мероприятий по уничтожению бытовых насекомых и комаров в подвальных помещениях».
26. СП 3.1/3.2.558-96 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных заболеваний».
27. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
28. Медицинские рекомендации «Основные принципы организации питания детей раннего и дошкольного возраста» Бюллетень Госкомитета СССР по народному образованию, 1990 г. №№ 8 - 10; 1991 г. №№ 1 - 12.
29. Инструкция по витаминизации молока и готовых блюд в дошкольных, школьных, детских лечебно-профилактических учреждениях и домашних условиях премиксом 730/4, утв. МЗ РФ 18.02.94, № 06-15/3-15.
30. Методическое пособие «Организация медицинского контроля за развитием и здоровьем дошкольников и школьников на основе массовых скрининг-тестов и их оздоровление в условиях детского сада, школы».
31. Методические указания «Комплексная система закаливания дошкольников». М., 1993.
32. Информационное письмо Минздрава РФ «Профилактическая витаминизация детей дошкольных, школьных, лечебно-профилактических учреждений и в домашних условиях», 1994.
33. СП 3.1.1.1117-02 «Профилактика острых кишечных инфекций».
34. Нормы питания в детских яслях, детских садах, санаторных дошкольных учреждениях (на 1 человека в день) утв. постановлением СМ СССР от 12.04.84 № 317, Постановление Правительства РФ от 20.06.92 № 409.

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

- Заведующий детским садом
- Заместитель заведующего по ОВР
- Заместитель заведующего по ХР
- Специалист по охране труда
- Медсестра
- Кладовщик

3. 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).

Основанием для определения перечня химических веществ, биологических, физических и иных факторов, выбора точек, в которых осуществляются отбор проб, лабораторные исследования и испытания, и определения периодичности отбора проб и проведения исследований, в том числе в санитарно-защитной зоне и зоне влияния предприятия, являются санитарные правила, гигиенические нормативы и данные санитарно-эпидемиологической оценки.

<i>Фактор</i>	<i>Точки отбора проб, проведение исследований</i>	<i>Периодичность и количество</i>
Освещённость	Группы, залы - музыкальный, физкультурный	1 раз в год (октябрь) 1 замеру в одном помещении
Микроклимат	Группы, залы	1 раз в год (октябрь) 2 замера в одном помещении
Вода на микробиологические показатели	Пищеблок	2 раза в год (апрель, октябрь)
Готовая пища: на микробиологические показатели • На калорийность • На термообработку	пищеблок	1 раз в год (октябрь) 1 проба 1 проба
Смывы на БГКП	Пищеблок, Группы	1 раз в год (октябрь) 30 смывов 20 смывов
Безопасность овощей, фруктов (нитраты)	овощехранилище	1 раз в год (апрель) 2 пробы
Исследование Песка почвы	Территория	1 раз в год (апрель) 1 замер 1 замер

4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке.

<i>Должность</i>	<i>Периодичность медосмотра</i>	<i>Периодичность гигиенического обучения</i>
<i>Заведующий МБДОУ</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
<i>Зам. зав. по ОВР</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
<i>Воспитатель</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
<i>Учитель- логопед</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
<i>Инструктор по физ. воспитанию</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
<i>Воспитатель доп. образования</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
<i>Музыкальный работник</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
<i>Зам. зав. по ХР</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
<i>Специалист по охране труда</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
<i>Специалист в сфере закупок</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
<i>Медсестра</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в год</i>
<i>Повар</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в год</i>
<i>Кухонный рабочий</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в год</i>
<i>Кладовщик</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в год</i>
<i>Помощник воспитателя</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в год</i>
<i>Кастелянша</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
<i>Рабочий по стирке белья</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
<i>Уборщик служебных помещений</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
<i>Рабочий по обслуживанию здания</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
<i>Дворник</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
<i>Сторож</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>

5. 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.

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Ответственное лицо	Форма учёта
Территория МБДОУ	Проверка исправности игрового оборудования на участках.	2 раза в год	Зам. зав. по ОВР	Акт обследования.
	Санитарное состояние участков, пешеходных дорожек, подъездных путей.	1 раз в месяц	Зам. зав. по ХР	План-график.
	Санитарное состояние хозяйственной зоны (очистка контейнера, площадки, вывоз мусора).	1 раз в месяц	Зам. зав. по ХР	План-график. /Акт выполненных работ.
Здание МБДОУ	Проверка закрепления и исправности физкультурного оборудования.	2 раза в год	Специалист по ОТ	Акт обследования.
	Контроль за соблюдением температурного режима в помещениях.	с октября по апрель	Зам. зав. по ХР	Журнал температур.
	Осмотр технического состояния здания (состояние кровли, фасада, отмостки).	2 раза в год	Зам. зав. по ХР	Акт обследования.
	Состояние систем теплоснабжения, водоснабжения и водоотведения.	1 раз в месяц	Зам. зав. по ХР	План-график.
	Проверка технологического оборудования прачечной, пищеблока.	1 раз в месяц	Зам. зав. по ХР	Журнал осмотра.
	Состояние технологического и холодильного оборудования пищеблока и его исправность.	1 раз в год	Зам. зав. по ХР	Заключение о пригодности.
	Гидропромывка отопительной системы.	1 раз в год	Зам. зав. по ХР	Акт испытания.
	Состояние системы вентиляции.	1 раз в месяц	Зам. зав. по ХР	План-график.
	Проверка контуров заземления электрооборудования	1 раз в год	Зам. зав. по ХР	Технический отчёт

<i>Оборудование МБДОУ</i>	<i>Проверка маркировки детской мебели в соответствии с ростом и возрастом детей.</i>	<i>2 раза в год</i>	<i>Медсестра</i>	<i>Лист контроля.</i>
	<i>Проверка уголков природы</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>Зам. зав. по ОВР</i>	<i>Аналитическая справка.</i>
	<i>Проверка закрепления оборудования.</i>	<i>1 раз в квартал</i>	<i>Специалист по ОТ</i>	<i>Акт обследования.</i>
<i>Освещение МБДОУ</i>	<i>Проверка замеров освещённости в основных помещениях.</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>Медсестра</i>	<i>Акт обследования.</i>
	<i>Проверка чистоты оконных стёкол, осветительных приборов.</i>	<i>2 раза в год</i>	<i>Зам. зав. по ХР</i>	<i>Лист контроля.</i>
	<i>Проверка искусственной освещённости в основных помещениях.</i>	<i>1 раз в квартал</i>	<i>Зам. зав. по ХР</i>	<i>Лист контроля.</i>
<i>Санитарное состояние помещений</i>	<i>Проверка уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств и их хранение.</i>	<i>1 раз в месяц</i>	<i>Зам. зав. по ХР Медсестра</i>	<i>Лист контроля.</i>
	<i>Проверка проведения генеральной уборки.</i>	<i>1 раз в месяц</i>	<i>Зам. зав. по ХР</i>	<i>Лист контроля.</i>
	<i>Проверка мытья игрушек.</i>	<i>1 раз в месяц</i>	<i>Медсестра</i>	<i>Лист контроля.</i>
	<i>Проверка смены постельного белья и полотенец.</i>	<i>1 раз в неделю</i>	<i>Зам. зав. по ХР</i>	<i>Журнал смены белья.</i>
<i>Организация питания МБДОУ</i>	<i>Контроль качества и безопасности пищевых продуктов, продовольственного сырья.</i>	<i>каждую поставку продуктов</i>	<i>Медсестра</i>	<i>Сертификат качества</i>
	<i>Контроль выполнения среднесуточной нормы выдачи продуктов на 1 ребёнка, проведение коррекции питания.</i>	<i>1 раз в 10 дней</i>	<i>Медсестра</i>	<i>Журнал учёта выполнения норм питания.</i>
	<i>Наличие согласованного примерного 10 дневного меню.</i>	<i>2 раза в год</i>	<i>Медсестра</i>	<i>Лист контроля.</i>
	<i>Контроль качества питьевой воды.</i>	<i>2 раза в год</i>	<i>Медсестра</i>	<i>Акт обследования.</i>
	<i>Контроль санитарного состояния пищеблока.</i>	<i>1 раз в 10 дней</i>	<i>Медсестра</i>	<i>Лист контроля.</i>

	<i>Контроль температуры воздуха внутри холодильных камер.</i>	<i>ежедневно</i>	<i>Медсестра Кладовщик Повар</i>	<i>Журнал температур.</i>
	<i>Бракераж сырых скоропортящихся продуктов.</i>	<i>ежедневно</i>	<i>Кладовщик</i>	<i>Журнал.</i>
	<i>Бракераж готовой продукции.</i>	<i>ежедневно</i>	<i>Медсестра</i>	<i>Журнал.</i>
	<i>Ведение и анализ накопительной ведомости.</i>	<i>ежедневно</i>	<i>Медсестра</i>	<i>Журнал.</i>
	<i>Контроль за состоянием здоровья сотрудников пищеблока.</i>	<i>ежедневно</i>	<i>Медсестра</i>	<i>Журнал здоровья.</i>
<i>Медицинское обслуживание МБДОУ</i>	<i>Контроль за прохождением обязательных профилактических осмотров всеми сотрудниками учреждения.</i>	<i>1 раз в месяц</i>	<i>Медсестра</i>	<i>Журнал.</i>
	<i>Контроль за наличием и содержанием аптечек первой медицинской доврачебной помощи.</i>	<i>1 раз в месяц</i>	<i>Медсестра</i>	<i>Лист контроля.</i>
	<i>Контроль за проведением санитарно-эпидемиологических мероприятий.</i>	<i>2 раза в год</i>	<i>Медсестра</i>	<i>Лист контроля.</i>
	<i>Контроль за заполнением медицинских карт детей, ведения медицинской документации.</i>	<i>2 раза в год</i>	<i>Медсестра</i>	<i>Лист контроля.</i>
<i>Режим дня и образовательная деятельность МБДОУ</i>	<i>Контроль за соблюдением режима дня и расписанием занятий.</i>	<i>1 раз в квартал</i>	<i>Зам. зав. по ОВР</i>	<i>Диагностическая карта педагога.</i>
	<i>Контроль за соответствием программ и технологий обучения и воспитания, методов и организации образовательного процесса возрастным и психофизиологическим возможностям детей.</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>Зам. зав. по ОВР</i>	<i>Аналитическая справка</i>
	<i>Контроль за организацией физического воспитания.</i>	<i>2 раза в год</i>	<i>Зам. зав. по ОВР</i>	<i>Результаты мониторинга.</i>
	<i>Контроль за организацией закаливания и оздоровительной работы в летний период.</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>Медсестра</i>	<i>Тетрадь закаливания.</i>

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

1. Журнал поступающей пищевой продукции.
2. Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.
3. Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий).
4. Журнал учета лабораторного контроля.
5. Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. связанных с раздачей пищи).
6. Журнал здоровья.
7. Личные медицинские книжки каждого работника.
8. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований.
9. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция).
10. Журнал учета температуры в холодильниках.
11. Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях.
12. Журнал учета дезинфекции.
13. Лист контроля.
14. Аналитическая справка.
15. План-график.
16. Тетрадь закаливания.
17. Журнал смены белья.
18. Акт обследования.
19. Технический отчет.
20. Заключение о пригодности.
21. Акт испытания.
22. Журнал осмотра.
23. Журнал температур.
24. Диагностическая карта педагога.
25. Результаты мониторинга.

6. 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
Порыв водопровода	Осмотр водопроводных труб, замена ржавых труб. Покраска по необходимости.	Закрытие ДОУ. Ремонт водопровода
Порыв трубы теплосетей	Осмотр тепловых труб, замена ржавых труб. Опрессовка. Покраска по необходимости.	Закрытие ДОУ (отопительный сезон) Ремонт теплосетей
Инфекционные заболевания	1). Соблюдение санитарно-гигиенических требований. 2). Строгий контроль хранения продуктов питания. 3). Своевременное прохождение медосмотров. 4). Проведение дезинфекции, дезинсекции, дератизации. 5) Приобретение продуктов питания, имеющих сертификаты.	Карантин. Дезинфекционные мероприятия.
Отключение электричества	1) Своевременная замена электрических проводов в группах, коридорах ДОУ. 2) Замена вышедших из строя элементов освещения..	Ремонт электропроводки
Порыв канализационной системы	1) Осмотр канализационных труб. 2) Своевременная замена ржавых труб.	Закрытие ДОУ. Ремонт канализационных труб
Выход электрооборудования из строя Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов.	1) Своевременная замена устаревшего оборудования. 2) Постоянный контроль за электропроводкой.	Ремонт электрооборудования. При необходимости оповещение родителей, перевод на кратковременный режим пребывания, закрытие ДОУ.

График проведения лабораторных исследований

<i>Фактор</i>	<i>Точки отбора проб, проведение исследований</i>	<i>Периодичность и количество</i>
Освещённость	Группы, залы - музыкальный, физкультурный	1 раз в год (октябрь) 1 замеру в одном помещении
Микроклимат	Группы, залы	1 раз в год (октябрь) 2 замера в одном помещении
Вода на микробиологические показатели	Пищеблок	2 раза в год (апрель, октябрь)
Готовая пища: на микробиологические показатели • На калорийность • На термообработку	пищеблок	1 раз в год (октябрь) 1 проба 1 проба
Смывы на БГКП	Пищеблок, Группы	1 раз в год (октябрь) 30 смывов 20 смывов
Безопасность овощей, фруктов (нитраты)	овощехранилище	1 раз в год (апрель) 2 пробы
Исследование Песка почвы	Территория	1 раз в год (апрель) 1 замер 1 замер