

**Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение детский сад  
комбинированного вида № 94**

**УТВЕРЖДАЮ:**

Заведующий МАДОУ детский сад  
комбинированного вида № 94

*М.Ю.Матненко*  
М.Ю.Матненко

Приказ № *7/1* от *24* января 2022г.



**Программа**  
**за соблюдением санитарных правил и выполнением**  
**санитарно-противоэпидемических (профилактических)**  
**мероприятий**  
**при осуществлении образовательной деятельности в**  
**МАДОУ детский сад комбинированного вида № 94**  
**(новая редакция)**

г. Екатеринбург

## Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение детский сад комбинированного вида № 94
Юридический адрес:	620141, г. Екатеринбург, ул. Пехотинцев, дом 17а
Фактический адрес:	620141, г. Екатеринбург, ул. Пехотинцев, дом 17а
Тел / факс:	8 (343)323-46-43
Электронная почта:	ekb_mdou94@mail.ru
ОКВЭД	85.11
ИНН	6659053076
Фамилия, имя, отчество руководителя	Матненко Марина Юрьевна
Телефоны руководителя, заместителя	Тел: 8 (343)354-09-51
Количество сотрудников:	39 чел. (из них женщин чел. 35)
Количество обучающихся:	227
Вид деятельности	- дошкольное образование - присмотр и уход - дополнительное образование детей

Настоящая Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности в МАДОУ детский сад комбинированного вида № 94 (далее – Программа) разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30 марта 1999 г. (с изменениями) № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 «О введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01» (с изменениями и дополнениями).

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

Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:

- дошкольное образование;
- присмотр и уход
- дополнительное образование детей.

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

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52 ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 №157 ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323 ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 10 июля 2001 г. Введены с 01.01.2002 года. Срок действия 10 лет)
- СанПиН 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утверждены Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года № 28 (вступили в силу с 01.01.2021 года);
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 (вступили в силу с 01.01.2021 г)
- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации и производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 3.3686 –21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СП 2.1.3678-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг".
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания. 1- 40/3805 от 11.11.91.
- Методические рекомендации Роспотребнадзора – МР 2.4.0242–21 ( от 17 мая 2021 года)
- СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней" Постановление Главного государственного врача РФ от 28.01.2021 №4 (вступили в действие с 01.09.2021 года Срок действия до 01.09.2027).
- СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания" Постановление Главного государственного врача РФ от 28.01.2021 №2
- Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 28.01.2021года №29н «Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными (опасными) производственными факторами ,а также к работам , при выполнении которых проводятся обязательные медицинские осмотры»
- Приказ Минтруда Росиии №988н, Минздрава России № 1420н от 31.12.2020 г «Об утверждении перечня вредных (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры» (Зарегистрирован в Минюсте России 29.01.2021 года № 62278)
- СанПиН 3.5.3. 1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 12 июля 2002г.).
- Приказ от 28 декабря 2010 г. № 2106 «Об утверждении федеральных требований к образовательным учреждениям в части охраны здоровья обучающихся, воспитанников».
- Приказ Министерства здравоохранения РФ от 28.01.2021 года №29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой ст 213 ТК РФ» (вступит в силу 01.04.2021 года)
- СП 3.1/2.43598-20 от 30.06.2020 г «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 (С0V1D-19)

**2. Перечень работников, на которых возложены функции  
по осуществлению производственного контроля**

<b>№ п/п</b>	<b>Фамилия Имя Отчество</b>	<b>Занимаемая должность</b>	<b>Функции</b>	<b>Приказ о назначении</b>
1	Матненко Марина Юрьевна	Заведующий	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Общий контроль за соблюдением изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;</li> <li>- организация плановых медицинских осмотров работников;</li> <li>- контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек;</li> <li>- контроль за своевременной вакцинацией работников;</li> <li>- разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений.</li> </ul>	7/1-о от 24.01.2022г.
2	Виладчева Наталья Викторовна	Заместитель заведующего	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми;</li> <li>- контроль за организацией приемов пищи в возрастных группах;</li> <li>- контроль за организацией обучения воспитанников навыкам личной гигиены;</li> <li>- исполнение мер по устранению выявленных нарушений.</li> </ul>	7/1-о от 24.01.2022г.
3	Самороков Юрий Николаевич	Заместитель заведующего по АХЧ	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории;</li> <li>- организация лабораторно-инструментальных исследований;</li> <li>- организация санитарно-бактериологических исследований;</li> <li>- ведение учетной документации;</li> <li>- разработка мер по устранению выявленных нарушений;</li> <li>- контроль охраны окружающей среды;</li> <li>- контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников;</li> <li>- организация своевременной вакцинации работников;</li> <li>- общий контроль за организацией питания на пищеблоке.</li> </ul>	7/1-о от 24.01.2022г.

4	Семенова Эльвира Салимовна	Ответственный по питанию (кладовщик)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация питания;</li> <li>- организация витаминизации блюд;</li> <li>- разработка меню совместно с поваром;</li> <li>- организация приема и хранения продуктов;</li> <li>- организация своевременной реализации продуктов;</li> <li>- контроль за качеством поступаемых продуктов;</li> <li>- контроль за наличием документов, подтверждаемых качество продуктов, сроки хранения.</li> <li>- ведение учетной документации.</li> </ul>	7/1-о от 24.01.2022г.
---	-------------------------------	--	--	--------------------------

### 3. Объекты производственного контроля:

1. Помещения образовательного учреждения.
2. Режим образовательного процесса.
3. Организация питания (производится на принципах ХАССП)
4. Технологическое оборудование.
5. Персонал ДОУ.
6. Сырье, готовая продукция.
7. Технология приготовления, хранение.
8. Отходы производства и потребления.

**4. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний**

<b>№</b>	<b>Объект контроля</b>	<b>Показатели</b>	<b>Кратность</b>	<b>Место контроля (количество замеров)</b>	<b>Основание</b>	<b>Форма учета результатов</b>
1	Микроклимат	Параметры микроклимата	1 раз в год	Помещения и рабочие места (по 1 точке)	СП 2.2.3670- 20, СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2756-10	Протокол
2	Освещенность естественная и искусственная	Измерение световой среды	1 раз в год	Помещения и рабочие места (по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2812-10.4.3	Протокол
3	Аэроионный состав воздуха	Определение ртути на анализатор типа АГП	1 раз в год	Помещения	СанПиН 1.2.3685-21, МУ 2.2.5.2810-10.2.2.5	Протокол
		Концентрация химических веществ с помощью газоанализатора				
4	Песок в детских песочницах	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарнохимический контроль	1 раз в год	2 пробы	СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 3.2.3215-14	Протокол
5	Контроль санитарного фона	Смывы на санитарно-показательную микрофлору (на яйца гельминтов, на цисты патогенных кишечных простейших)	1 раз в год	Игровые уголки – 10 проб (с игрушек, мебели, ковров и дорожек; в спальнях: спостельного белья, с пола, батарей, подоконников,	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол

				штор; в туалетных комнатах: с ручек дверей, кранов, стульчаков)		
				Пищеблок – 5-10 смывов (с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала)		
7	Качество питьевой воды	Микробиологические исследования	1 раз в год	Вода питьевая централизованного водоснабжения.	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол
8	Качество пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд  <i>Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре</i>	1 раз в год  1 раз в квартал	Салаты, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, (2 - 3 блюда исследуемого приема пищи)  Рацион питания (2 пробы)	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20, ТР ТС 021/2011	Протокол



**5. Перечень должностей и число работников, которые подлежат медицинским осмотрам, гигиеническому обучению и аттестации**

№ п/п	Профессия	Количество человек	Кратность	
			Периодический медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Заместитель заведующего	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Заведующий хозяйством	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Воспитатели	5	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Музыкальный работник	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Педагог-психолог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Учитель-логопед	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	Младший воспитатель	5	1 раз в год	1 раз в год
9	Работники пищеблока	3	1 раз в год	1 раз в год
10	Обслуживающий персонал	4	1 раз в год	1 раз в 2 года

**6. Перечень осуществляемых работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию**

6.1. Работа:

<b>№п/п</b>	<b>Показатель</b>	<b>Профессия</b>	<b>Документ</b>
1	Тяжесть трудового процесса	Помощник повара	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 2019 г.
2	Микроклимат	Повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 2019 г.

6.2. Деятельность:

<b>№п/п</b>	<b>Деятельность</b>	<b>Документ</b>
1	Образовательная	от 13.04.2016 г. №18513

**7. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее 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	Основание	Срок	Ответственный
<b>Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории</b>			
Уборка территории	СП 2.4.3648-20	Ежедневно: утром и вечером	Заместитель заведующего по АХЧ
Контроль за состоянием оконных стёкол		1 раз в месяц	Заместитель заведующего по АХЧ
Освещенность территории	СП 2.4.3648-20	Еженедельно	Заместитель заведующего по АХЧ
Температура воздуха и кратность проветривания	СП 2.4.3648-20, график проветриваний	Постоянно	Заместитель заведующего по АХЧ
Состояние осветительных приборов	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Заместитель заведующего по АХЧ
Кратность и качество уборки помещений: - контроль за уборкой сантехнического оборудования (сиденья на унитазах, горшки, ручки сливных бачков, ручки дверей), уборочный инвентарь. - контроль за проведением генеральной уборки помещений. - контроль за состоянием сеток на окнах. - контроль за мытьем игрушек в группах. - наличие дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и мытья посуды	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно  Еженедельно (генеральная уборка)	Заместитель заведующего по АХЧ
Состояние оборудования	СП 2.4.3648-20, СанПиН	Ежемесячно	Заведующий, Заместитель

пищеблока, инвентаря, посуды	2.3/2.4.3590-20		заведующего по АХЧ
Контроль за санитарно-проваэпидемическим режимом (дезинфекция, дератизация, дезинсекция).	СП 2.4.3648-20,	Ежемесячно	Заместитель заведующего по АХЧ
<b>Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления</b>			
Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность входящего сырья и пищевых продуктов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Постоянно	Кладовщик, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»
Плановые мероприятия, направленные на контаминацию иерсиниями овощей и фруктов в кладовой	МУ 3.1.1.2438-09, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	При подготовке к хранению нового урожая, при хранении	Кладовщик
Соблюдение условий и сроков хранения продуктов питания	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Постоянно	Кладовщик, ответственный по питанию
Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждый технологический цикл производства	Повар
Качество и безопасность приготовленной пищевой продукции (суточная проба)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно от каждой партии	Повар
Соответствие рациона питания меню, санитарным правилам и нормам	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Ответственный по питанию
<b>Контроль обеспечения условий образовательно-воспитательной деятельности</b>			
Гигиеническая оценка соответствия мебели росту-возрастным особенностям детей и ее расстановка	СанПиН 1.2.3685–21, МР 2.4.0242–21. 2.4	2 раз в год, сентябрь, май	Заместитель заведующего, воспитатели
Маркировка мебели в соответствии с ростовыми	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Заместитель заведующего,

показателями			воспитатели
Соблюдение использования технических средств обучения	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Заместитель заведующего, воспитатели
Продолжительность прогулок	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Заместитель заведующего, воспитатели
Режим дня и занятий	СП 2.4.3648-20	1 раз в неделю и при составлении расписания занятий	Заместитель заведующего
Двигательный режим			Заместитель заведующего, воспитатели
<b>Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников</b>			
Проведение и контроль эффективности закаливающих процедур	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Заместитель заведующего
Контроль за утренним приемом детей	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Заведующий, воспитатели
Вакцинация	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ	В соответствии национальным календарем профилактических прививок	Медработник (при наличии)
Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686-21	Каждый понедельник	Воспитатели
Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине	Программа мероприятий	По необходимости	Заведующий, воспитатели, медработник (при наличии)
Плановые осмотры	СП 2.4.3648-20	По графику	Медработник (при наличии)
Исследование на паразитарные болезни	СанПиН 3.3686-21	1 раз в год, осенью	Заведующий, воспитатели,

			медработник (при наличии)
<b>Контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников</b>			
Состояние работников (количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Заведующий хозяйством, повар
<b>Контроль охраны окружающей среды</b>			
Санитарное состояние хозяйственной зоны: своевременная очистка контейнера, хозяйственной площадки, вывоз ТКО	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ СанПиН 2.1.3684-21	3 раза в неделю	Заведующий хозяйством, дворник, специализированная организация
Дезинфекция	СП 3.5.1378-03	По необходимости	Заведующий хозяйством, дворник
Дезинсекция	СанПиН 1.2.3685-21	Истребительные мероприятия – не реже 2 раз в месяц	Заведующий хозяйством, дворник, специализированная организация
Дератизация	СанПиН 1.2.3685-21	Истребительные мероприятия – не реже 1 раза в 2 месяца	Заведующий хозяйством, дворник

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

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал учета температуры и влажности в складском помещении	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал учета температуры в помещениях детского сада	3 раза в неделю	Заместитель заведующего по АХЧ
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХЧ
Журнал бракеража скоропортящихся продуктов	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал бракеража готовой продукции	Ежедневно	Ответственный по питанию
Протоколы лабораторных испытаний	По факту	Заведующий, заведующий хозяйством
График смены кипяченой воды	Ежедневно	Младшие воспитатели
Рабочий лист ХАССП	По графику	Член группы ХАССП
Отчеты группы ХАССП	По графику	Председатель группы ХАССП
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заведующий хозяйством
Журнал утреннего приема детей	Ежедневно	Воспитатели
- Заключительные акты медицинских осмотров - личные медицинские книжки работников; - прививочные сертификаты	По факту	Заведующий, Заместитель заведующего по АХЧ
Журнал контроля за санитарным состоянием группы	1 раз в неделю	Заведующий хозяйством

**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 органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор**

№ п/п	Перечень возможных аварийных ситуаций	Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию	Ответственное лицо за выполнение мероприятий	Информирование о возникновении аварийной ситуации	
				Органы местного самоуправления	Учреждение госсанэпидслужбы
1	Авария на системе холодного водоснабжения	Отключение подачи холодного водоснабжения на вводе в ДОУ: вызов специалистов для ликвидации причины аварии; прекращение образовательного процесса	Заведующий, Заведующий хозяйством	Управление образования Железнодорожного района, тел. 370-51-48 (76) Диспетчер водоканала тел. 371-36-53	ТО Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в Орджоникидзевском районе и Железнодорожном районе г. Екатеринбурга
2	Авария на системе отопления или другая причина несоответствия микроклимата в помещениях МАДОУ требованиям санитарных правил	Вызов специалистов для ликвидации причины аварии или неэффективной работы системы отопления. Ограничение или полное прекращение образовательного процесса.	Заведующий, Заведующий хозяйством	Управление образования Железнодорожного района, тел.370-51-48 (76)	-
3	Авария на системе канализации с изливом сточных вод в общественные помещения	Отключение подачи холодного и горячего водоснабжения. Вызов специалистов для ликвидации причин аварии. Прекращение образовательного процесса. Проведение дезинфекционной обработки в помещениях, загрязненных канализационными	Заведующий, Заведующий хозяйством	Управление образования Железнодорожного района, тел. 370-51-48 (76)  Диспетчер водоканала, тел. 371-36-53	



		водами, после ликвидации аварии			
4	Авария систем электроснабжения	Прекращение образовательного процесса и эвакуация детей. Сокращение образовательного процесса при аварии в светлое время суток. Информация родителей о прекращении работы ДОУ в связи с аварийной ситуацией. Вызов специалистов для устранения причин аварии. Решение вопроса о сохранности скоропортящихся продуктов, вакцины (при наличии), утилизации готовых продуктов.	Заведующий, Заведующий хозяйством, медицинский работник (при наличии)	Управление образования Железнодорожного района, тел. 370-51-48 (76) Диспетчер электросетевой компании, тел. 8-8002200220	-
5	Случаи инфекционных заболеваний	- Изоляция больного; - реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке и в помещениях где находятся дети; - наблюдение за детьми, контактировавшими с заболевшим (-шими); - проветривание.	Заведующий, медицинский работник (при наличии), воспитатель, младший воспитатель	Управление образования Железнодорожного района, тел. 370-51-48 (76) Заведующий дошкольным отделением МАУ ДГКБ № 9, тел. 370-37-76	ТО Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в Орджоникидзевском районе и Железнодорожном районе г. Екатеринбурга
6	Случаи отравления детей химическими или другими веществами	Оказание неотложной помощи пострадавшим, вызов скорой медицинской помощи. Информирование родителей. Вызов специалистов службы МЧС и Госсанэпиднадзора. Эвакуация детей (при необходимости). Изъятие и сохранение веществ, вызвавших отравление, для проведения	Заведующий, Заведующий хозяйством	Управление образования Железнодорожного района, тел. 334-45-29 Заведующий дошкольным отделением МАУ ДГКБ № 9, тел. 370-37-76	ТО Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в Орджоникидзевском районе и Железнодорожном районе г. Екатеринбурга

		расследования. Прекращение доступа в помещение, где произошло воздействие веществ.			
7	Пожар	- Вызов пожарной службы; - эвакуация детей и сотрудников; - приостановление деятельности.	Заведующий, Заведующий хозяйством	Управление образования Железнодорожного района, тел. 334-45-29 МЧС 217-44-12	

Программу разработали:

Заместитель заведующего  
по АХЧ \_\_\_\_\_

Самороков Ю.Н.

Заместитель заведующего \_\_\_\_\_

Вилаева Н.В.

Ответственный по  
питанию (кладовщик) \_\_\_\_\_

Семенова Э.С.

Согласовано:

Заведующий \_\_\_\_\_

Матненко М.Ю.

<p><b><u>Требования к здоровью работников</u></b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Количество работников с инфекционными и вирусными заболеваниями, повреждениями кожных покровов</li> <li>2. Гигиеническая подготовка работников</li> </ol>	<p>Ежедневно</p> <p>Для работников пищеблока, младших воспитателей – ежегодно в соответствии с графиком.</p> <p>Для остальных категорий работников – один раз в два года</p>	<p>Заведующий Заместитель заведующего по АХЧ Заведующий Заместитель заведующего по АХЧ</p>
<p><b><u>Требования к предварительному и периодическому медицинскому осмотру</u></b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Дерматовенеролог</li> <li>2. Отоларинголог</li> <li>3. Стоматолог</li> <li>4. Терапевт</li> <li>5. Психиатр/невролог</li> <li>6. Флюорография органов дыхания</li> <li>7. Исследование крови на сифилис</li> <li>8. Обследование на гонококковую инфекцию</li> <li>9. Обследование на носительство золотистого стафилококка</li> <li>10. Серологическое обследование на брюшной тиф</li> <li>11. Исследование на гельминтозы</li> <li>12. Исследование на возбудителей кишечных инфекций</li> </ol>	<p>1 р. в год 1 р. в год 1 р. в год 1 р. в год 1 р. в год 1 р. в год 1 р. в год 1 р. в год 1 р. в год 1 р. в год 1 р. в год</p> <p>При устройстве на работу При устройстве на работу При устройстве на работу и далее 1 р. в год При устройстве на работу и</p>	<p>Заведующий Заместитель заведующего по АХЧ</p>

<p>13. Вакцинация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- против гепатита А (если скрининг отрицательный)</li> <li>- против дифтерии</li> <li>- против кори</li> <li>- против краснухи</li> <li>- против гепатита В</li> <li>- против гриппа</li> <li>- против дизентерии</li> </ul> <p>- против клещевого энцефалита</p>	<p>далее 1 р. в год</p> <p>(не менее двух прививок)</p> <p>не реже 1 р. в 10 лет</p> <p>не реже 1 р. в 10 лет женщины до 25 лет</p> <p>3 – х кратно</p> <p>Ежегодно</p> <p>Ежегодно для сотрудников пищеблока, младших воспитателей, членов бракеражной комиссии, рабочего по обслуживанию здания</p> <p>по схеме</p>	
---	---	--

### 3. Мероприятия по осуществлению производственного контроля

№	Объект контроля	Периодичность	Ответственный
<b>Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений</b>			
1.	<p><b><u>Требования к территории:</u></b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Контроль за состоянием оборудования на участке (не должно быть острых выступов, шероховатостей и т.д.)</li> <li>2. Контроль за состоянием участков и территории детского сада (уборка).</li> <li>3. Контроль за санитарным состоянием места сбора отходов, мусора (контейнер).</li> <li>4. Контроль за состоянием хозяйственных ковриков и входов в здание.</li> <li>5. Освещенность территории</li> <li>6. Санитарно-паразитологические исследования почвы, песка: <ul style="list-style-type: none"> <li>- на цисты патогенных кишечных простейших</li> <li>- на яйца гельминтов</li> </ul> </li> <li>7. Лабораторные исследования почвы: <ul style="list-style-type: none"> <li>- определение водородного показателя</li> </ul> </li> </ol>		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определение ртути методом атомной абсорбции с холодным паром</li> <li>- определение металлов методом атомной абсорбции</li> <li>7. Санитарно – бактериологические исследования почвы. Определение БГКП</li> <li>8. Санитарно – бактериологические исследования почвы. Определение энтерококков.</li> <li>9. Санитарно – паразитологические исследования смывов (пыли) с поверхностей: на яйца гельминтов;</li> <li>10. Санитарно – паразитологические исследования смывов (пыли) с поверхностей: на цисты патогенных кишечных простейших;</li> <li>8. Санитарно – бактериологические исследования смывов. Определение БГКП с использованием среды Кода.</li> </ul>		
<p>2.</p> <p>3.</p>	<p><b><u>Требования к оборудованию помещений:</u></b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Контроль за состоянием оборудования и мебели в помещениях детского сада (неисправность, дефекты).</li> <li>2. Контроль за состоянием шкафов для игрушек, используемых для прогулок (места хранения выносного материала).</li> <li>3. Контроль за подбором мебели для детей с учетом антропометрических показателей.</li> <li>4. Контроль за расстановкой столов для занятий (освещение, леворукие дети, зрение, слух).</li> <li>5. Контроль за организацией прогулки.</li> <li>6. Контроль за расстановкой кроватей для сна детей (свободный проход).</li> </ol> <p><b><u>Требования к естественному и искусственному освещению помещений:</u></b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Контроль за размещением комнатных растений на подоконниках.</li> <li>2. Контроль за источниками искусственного освещения (своевременная замена перегоревших ламп, мытье арматуры, техническая неисправность светильников).</li> <li>3. Контроль за заменой люминесцентных (перегоревших) ламп.</li> <li>4. Своевременный вывоз люминесцентных ламп</li> <li>5. Контроль за состоянием оконных стекол.</li> <li>6. Измерение искусственной освещенности (уровень света, коэффициент пульсации)</li> </ol> <p><b><u>Требования к отоплению и вентиляции:</u></b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Контроль за состоянием ограждений отопительных приборов.</li> <li>2. Контроль за проведением проветривания в группах.</li> <li>3. Контроль за температурой воздуха в помещениях группы, в музыкальном зале, в</li> </ol>		

	<p>физкультурном зале (показатели термометра), режимов проветривания.</p> <p>4. Измерение параметров микроклимата</p> <p>5. Лабораторные исследования воздуха. Определение ртути</p> <p>6. Лабораторные исследования воздуха. Измерение концентрации химических веществ</p> <p>7. Контроль за работой вентиляции пищеблока, прачечной.</p> <p><b><u>Требования к водоснабжению и канализации:</u></b></p> <p>4. 1. Контроль за работой водоснабжения и канализации, исправность сантехнических приборов.</p> <p><b><u>Требования к санитарному содержанию помещений и профилактическим мероприятиям:</u></b></p> <p>1. Контроль за уборкой помещений в группах и помещений (влажная уборка).</p> <p>2. Контроль за уборкой сантехнического оборудования (сиденья на унитазах, горшки, ручки сливных бачков, ручки дверей), уборочный инвентарь.</p> <p>3. Контроль за проведение генеральной уборки помещений.</p> <p>4. Контроль за состоянием сеток на окнах.</p> <p>5. Контроль за мытьем игрушек в группах.</p> <p>6. Контроль за сменой постельного белья, полотенец, спец. одежды.</p> <p>7. Контроль за санитарно-профилактическим режимом (дезинфекция, дератизация, дезинсекция).</p> <p>8. Наличие дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и мытья посуды</p>		
<b>Производственный контроль за организацией учебного процесса, режима, методиками обучения и воспитания, приема в ДОУ</b>			
	<p><b><u>Требования к приему детей в ДОУ:</u></b></p> <p>1. Контроль за проведением утреннего приема дошкольников в учреждение.</p> <p>2. Контроль за организацией осмотра детей в утренние часы.</p> <p>3. Контроль за проведением осмотра детей на педикулез.</p> <p>4. Контроль измерения температуры детей.</p>		<p>Заведующий</p> <p>Зам. заведующего</p>

	<p><b><u>Требования к оценке состояния здоровья:</u></b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Контроль за оценкой физического развития детей по данным антропометрических показателей и физической подготовленности каждого ребенка.</li> <li>2. Контроль за оценкой состояния здоровья детского коллектива: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Острая заболеваемость;</li> <li>• % часто болеющих детей;</li> <li>• % детей, имеющих морфофункциональные отклонения;</li> <li>• % детей, с хроническими заболеваниями.</li> <li>• Распределение детей по группам физического развития.</li> <li>• Распределение детей по группам здоровья;.</li> <li>• % детей, нуждающихся в оздоровительных мероприятиях.</li> </ul> </li> <li>3. Контроль за выполнением комплексного плана оздоровительных мероприятий, направленных на снижение заболеваемости и укрепление здоровья детей для каждого возрастной группы.</li> </ol> <p><b><u>Требования к организации режима дня и НОД:</u></b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Контроль за соблюдением режима дня в группах (в целом).</li> <li>2. Контроль за проведением прогулки детей (продолжительность, содержание).</li> <li>3. Контроль за проведением режимных моментов в течение дня (кормление, сон).</li> <li>4. Контроль за составлением допустимого объема образовательной нагрузки для детей дошкольного возраста.</li> </ol> <p><b><u>Требования к организации физического воспитания:</u></b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Контроль за организацией двигательного режима в течение дня (организованные формы двигательной активности): <ul style="list-style-type: none"> <li>- утренняя гимнастика;</li> <li>- физкультурные занятия;</li> <li>- физкультурные минутки;</li> <li>- подвижные игры;</li> <li>- спортивные упражнения.</li> </ul> </li> <li>2. Контроль за организацией самостоятельной двигательной активности у детей.</li> <li>3. Контроль за организацией закаливающих мероприятий.</li> <li>4. Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием мест проведения занятий (помещение,</li> </ol>		
--	---	--	--

	участок), физкультурного оборудования, одежды и обуви детей.		
	5. Контроль за проведением мероприятий по профилактике травматизма.		
<b>Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления</b>			
	<p><b><u>Требования к организации питания:</u></b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность входящего сырья и пищевых продуктов</li> <li>2. Плановые мероприятия, направленные на контаминацию иерсиниями овощей и фруктов в овощехранилищах</li> <li>3. Соблюдение условий и сроков хранения продуктов питания</li> <li>4. Соблюдение технологии</li> <li>5. приготовления блюд по технологическим документам</li> <li>6. Качество и безопасность приготовленной пищевой продукции (суточная проба)</li> <li>7. Соответствие рациона питания меню, санитарным правилам и нормам</li> </ol> <p><b>Требования к санитарно-бактериологическому и лабораторному контролю химических, биологических и физических факторов:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Санитарно – бактериологические исследования пищевых продуктов КМАФАнМ;</li> <li>2. Санитарно – бактериологические исследования пищевых продуктов БГКП;</li> <li>3. Санитарно – бактериологические исследования пищевых продуктов. Определение стафилококк aureus;</li> <li>4. Санитарно – бактериологические исследования пищевых продуктов. Определение бактерий рода Proteus;</li> <li>5. Санитарно – бактериологические исследования пищевых продуктов. Определение патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл.</li> <li>6. Лабораторные исследования пищевой продукции. Определение белка титриметрическим методом;</li> <li>7. Исследование пищевой продукции. Определение влаги и сухих веществ гравиметрическим методом;</li> <li>8. Определение витаминов в пищевых продуктах: вит.С (аскорбиновая кислота)</li> <li>9. Исследование пищевой продукции. Определение жира методом Гербера;</li> <li>10. Исследование воды. Определение запаха;</li> <li>11. Исследования воды. Определение вкуса, привкуса;</li> <li>12. Исследования воды. Определение цветности;</li> <li>13. Исследования воды. Определение мутности;</li> </ol>		



14. Исследования воды. Определение водородного показателя (рН); 15. Исследования воды. Определение окисляемости перманганатом; 16. Исследования воды. Определение жесткости общей; 17. Исследования воды. Определение общей минерализации; 18. Исследования воды. Определение кремния; 19. Исследования воды. Определение металлов методом атомной абсорбции; 20. Исследования воды питьевой. Определение ОМЧ; 21. Исследования воды питьевой. Определение общих полиформных бактерий, термолерантных бактерий; 22. Исследования воды питьевой. Определение полифагов.		
--	--	--

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

№	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	Разработка и корректировка программы производственного контроля	Понеобходимости, при введении новых законодательных документов	Заведующий
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	При формировании штата и понеобходимости	Заведующий
3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	При формировании штата и понеобходимости	Заведующий
4	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Заместитель заведующего по АХЧ

5	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Заместитель заведующего по АХЧ
6	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)	Постоянно	Заведующий
7	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Заведующий, Заместитель заведующего по АХЧ
8	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Заместитель заведующего по АХЧ
9	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	Заведующий
10	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию ТО Управления Роспотребнадзора	Заведующий

Прошито, прошнуровано, пронумеровано и  
Скреплено печатью 46 листа(ов)  
Заведующий МАДОУ "детский сад  
Комбинированного вида №94  
Матненко М.Ю. /Матненко М.Ю./

