

**ПРОГРАММА**  
**производственного контроля за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических(профилактических) мероприятий**  
**в Структурном подразделении государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Самарской области средней общеобразовательной школы №6 городского округа Отрядный Самарской области Детский сад №14 на 2022год**

**Пояснительная записка**

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее по тексту — Программа) структурного подразделения государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Самарской области средней общеобразовательной школы №6 городского округа Отрядный Самарской области Детский сад №14 (далее СП Детский сад №14) разработана на основании Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ (с изменениями и доп. в ред. 194-ФЗ от 13.07.2020), СП 2.4.3648-20 от 28.09.2020 Постановление №28 (рег№ 61573 от 18.12.2020), «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 от 27.10.2020 Постановление №32 (рег№ 60833 от 11.11.2020) «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения», 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 (COVID-19)».

Целью производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий является обеспечение безопасности всех участников образовательного процесса в СП Детский сад №14, производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля; за их соблюдением.

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

- Федеральный закон 29.12.2012 года N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный Закон Российской Федерации от 30.03.1999 г.№52-ФЗ «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и доп. в ред. 194-ФЗ от 13.07.2020);
- Федеральный Закон Российской Федерации от 26.12.2008г. № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) муниципального контроля» (с изменениями и дополнениями от 2019 и 2020 гг.);

- Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» (в последней действующей редакции от 1 июля 2020 года);
- ФЗ № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный Закон от 23.02.2013г №15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака».
- Федеральный закон от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями и дополнениями);
- Федеральный закон от 1 марта 2020 г. N 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации»
- Постановление Главного государственного санитарного врача по Самарской области от 032.03.2012г. №3-П «Об эпидемиологической ситуации по кори и неотложных мерах по предупреждению распространения»;
- Постановление №825 от 15.07.1999г. «Об утверждении перечня работ, выполнение которых связаны с высоким риском заболевания инфекционными болезнями и требуют обязательного проведения профилактических прививок»;

### **Санитарные правила и нормы**

- СП 2.4.3648-20 от 28.09.2020 Постановление №28 (рег№ 61573 от 18.12.2020), «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 от 27.10.2020 Постановление №32 (рег№ 60833 от 11.11.2020) «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения»;
- СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03"Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 3.5.2.3472-17,
- СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизации»;
- СП 3.1.2.3114-13 «Профилактика туберкулеза», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 сентября 2020 г. N 26 «О внесении изменений в постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.10.2013 N 60 и санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1.2.3114-13 "Профилактика туберкулеза»;;
- СП 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации».
- СП 3.1./3..2.3 3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;
- Действующие санитарные правила по профилактике отдельных видов инфекционных заболеваний.
- Приказ МЗ РФ от 21.03.2014г. №125 «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпид. показаниям»;
- Приказ МЗ РФ №342 от 26.11.1998г « Об усилении мероприятий по профилактике эпидемического сыпного тифа и борьбе с педикулезом»;
- Приказ МЗ РФ от 12.04.2011г. № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследова-

ния), и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований)» работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»;

- Приказ МЗ РФ от 21.12.2012 г. № 1346н «О порядке прохождения несовершеннолетними медицинских осмотров, в том числе при поступлении в образовательные учреждения и в период обучения в них»
- Приказ МЗ РФ от 13.12.1989г. №654 «О совершенствовании системы учета отдельных инфекционных и паразитарных заболеваний»;
- Приказ Минздрава России от 12.05.2014 № 214н «Об утверждении требований к знаку о запрете курения и к порядку его размещения»;

**Методические рекомендации, ГОСТ**

- Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 54607.1-2011 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания»;
- Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 55323-2012 «Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения»;
- Методические указания МУ 3.3.1889-04 «Порядок проведения профилактических прививок» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 4 марта 2004 г.);
- Приказ Министерства здравоохранения РФ от 21 марта 2014 г. N 125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям» (с изменениями и дополнениями).

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

ФИО	должность	Раздел работы по осуществлению производственного контроля
1	2	3
Нуждина Е.А.	руководитель	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Общий контроль за соблюдением действующих санитарных правил и нормативов, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью.</li> <li>• Организация профессиональной подготовки, обучения по программам санитарного минимума и аттестации должностных лиц и работников.</li> <li>• Организация лабораторных исследований.</li> <li>• Организация медицинских осмотров работников.</li> <li>• Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек.</li> <li>• Ведение гигиенического журнала (сотрудники).</li> <li>• Ведение журнала дезинфекции.</li> </ul>

Ермохина Л.А.	кладовщик	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля: <ul style="list-style-type: none"> <li>— журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;</li> <li>— входящий контроль наличия и хранение документации, подтверждающей качество пищевой продукции.</li> </ul> </li> <li>• Визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением требований СанПиН, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений при приеме / передаче / хранении пищевой продукции.</li> </ul>
Попова Г.П	Заведующий хозяйством	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ведение журнала аварийных ситуаций</li> </ul> <p>Информация заинтересованных ведомств об аварийных ситуациях в учреждении</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Контроль за состоянием: <ul style="list-style-type: none"> <li>- освещенности</li> <li>- систем теплоснабжения</li> <li>- систем водоснабжения</li> <li>- систем канализации</li> </ul> </li> <li>• Визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением требований СанПиН, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений.</li> <li>• Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля: <ul style="list-style-type: none"> <li>— меню;</li> <li>— журнал бракеража готовой продукции;</li> <li>— Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.</li> </ul> </li> </ul>

**Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации**

Должность	Срок гигиенического обучения	Срок мед.осмотра
Руководитель	1 раз/2 года	1 раз в год
Воспитатели, в т.ч. ст.воспитатель	1 раз/2 года	1 раз в год
Муз.руководитель	1 раз/2 года	
Педагог психолог	1 раз/2 года	
Инструктор по физ культ.	1 раз/2 года	
Учитель - логопед	1 раз/2 года	
Заведующий хозяйством	1 раз/ 2год	
Кладовщик	1 раз/ год	
Младший воспитатель	1 раз/ год	
Помощник воспитателя		
Машинист по стирке и ремонту с.о.	1 раз/2 года	
Кастелянша	1 раз/2 года	
Повар	1 раз/год	
Кухонный рабочий	1 раз/год	
вахтер	1 раз/2 года	
Сторож	1 раз/2 года	
Дворник	1 раз/2 года	

## Перечень мероприятий по производственному контролю

№	Объект контроля	Кратность контроля и сроки исполнения	Ответственные лица
<b>Санитарные требования к участку СП Детский сад №14</b>			
<b>1</b>	Санитарное состояние участка, пешеходных дорожек, подъездных путей, освещения территории, озеленение	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль за санитарным состоянием территории.</li> <li>• Дезинсекция, дератизация помещений по графику.</li> </ul>	Заведующий хозяйством
<b>2</b>	Санитарное состояние групповых участков, малых игровых форм, спортивной площадки с соответствующим спортивным оборудованием	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль за санитарным состоянием групповых участков.</li> <li>• Ремонт и замены малых форм, спортивного оборудования и сооружений (по мере их выхода из строя).</li> <li>• Приобретение и установка новых малых форм, спортивного оборудования и сооружений (по мере необходимости)</li> </ul>	Заведующий хозяйством
<b>3</b>	Санитарное состояние хозяйственной зоны: очистка контейнера, площадки, вывоз мусора	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль за санитарным состоянием хозяйственной площадки.</li> <li>• Вывоз твердых бытовых отходов -по графику.</li> </ul>	Заведующий хозяйством
<b>Санитарные требования к санитарно-техническому состоянию здания</b>			
1	Состояние подвального помещений детского сада	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежемесячный контроль:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>— функционирования системы теплоснабжения;</li> <li>— функционирование систем водоснабжения, канализации;</li> </ul> </li> </ul>	Заведующий хозяйством
2	Состояние кровли, фасада здания, отмостки, цоколя	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль. При необходимости — заявка на ремонтные работы в течение 7 дней</li> </ul>	Заведующий хозяйством

3	Внутренняя отделка помещений	В период проведения капитального и текущего ремонта в качестве внутренней отделки применяются только материалы, имеющие гигиенический сертификат для использования в детских учреждениях	Заведующий хозяйством
4	Соблюдение теплового режима в учреждении	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежемесячный контроль функционирования системы теплоснабжения при неисправности — устранение в течение суток.</li> <li>• Промывка отопительной системы (июнь—август).</li> <li>• Проведение ревизии системы теплоснабжения перед началом учебного года (август) с составлением акта</li> </ul>	Заведующий хозяйством
5	Соблюдение воздушного режима в учреждении. Система вентиляции	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежемесячный контроль функционирования системы вентиляции: приточно-вытяжная вентиляция пищеблока, прачечной, вытяжные вентиляционные шахты</li> <li>• Очистка вытяжных вентиляционных шахт проводится не реже 2 раз в год.</li> <li>• Проведение ревизии системы вентиляции перед началом учебного года (август) с составлением акта</li> </ul>	Заведующий хозяйством
7	Микроклимат, температура и относительная влажность воздуха в помещениях	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль: — соблюдение графика проветривания помещений; — температурного режима в помещениях согласно СанПиН</li> </ul>	<p>Заведующий хозяйством</p> <p>Кладовщик (в складских помещениях)</p>

8	Состояние систем водоснабжения, канализации, работа сантехприборов	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль функционирования системы водоснабжения, канализации, сантехприборов;</li> <li>• Промывка системы водоснабжения (после возникновения аварийной ситуации с отключением системы, после капитального ремонта с заменой труб).</li> <li>• Проведение ревизии системы водоснабжения, канализации перед началом учебного года (август) с составлением акта</li> </ul>	Заведующий хозяйством
9	Питьевая вода	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за качеством воды для питьевого режима</li> <li>· соблюдения графика кипячения</li> </ul>	Руководитель
10	Естественное и искусственное освещение	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль за уровнем освещенности помещений.</li> <li>• Два раза в месяц техническое обслуживание электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп</li> <li>• Чистка оконных стекол (не реже 2-х раз в год), осветительной арматуры, светильников (не реже 3-х раз в год).</li> <li>• Замеры уровня искусственной и естественной освещенности в групповых и других помещениях (при возникновении и необходимости)</li> </ul>	Заведующий хозяйством
<b>Состояние оборудования помещений для работы с детьми</b>			
1	Детская мебель	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Контроль 2 раза в год после проведения антропометрических обследований детей: — размеры детской мебели (столы, стулья) должны соответствовать росту-возрастным особенностям детей, иметь соответствующую маркировку.</li> </ul>	Заведующий хозяйством

2	Расстановка детской мебели	Во всех помещениях, где проводятся занятия с детьми и осуществляется прием пищи, должны присутствовать схемы рассаживания согласно антропометрии; — расстановка мебели должна соответствовать нормам СанПиН	Заведующий хозяйством Старший воспитатель
3	Санитарное состояние игрушек, их обработка	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль за состоянием игрушек, игрового оборудования.</li> <li>• Контроль за обработкой игрушек согласно требованиям СанПиН</li> <li>• Исключить из детского пользования игрушки, не имеющие сертификата соответствия и с различными повреждениями</li> </ul>	Заведующий хозяйством Старший воспитатель
4	Санитарное состояние ковровых изделий	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием ковровых изделий.</li> <li>• Обработка ковров не реже 1 раз в год (сухая чистка, стирка с использованием специальных моющих средств) в теплое время года</li> </ul>	Заведующий хозяйством Старший воспитатель
5	Постельное белье, полотенца	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за состоянием постельного белья, полотенец; по мере загрязнения — подлежат немедленной замене.</li> <li>• Замена постельного белья (1 раз в неделю) по графику.</li> <li>• Замена полотенец, (2 раза в неделю);</li> </ul>	Заведующий хозяйством
6	Состояние оборудования спортивных и музыкальных залов	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за состоянием оборудования музыкальных и физкультурного залов; при неисправности оборудования — немедленное удаление из пользования и ремонт.</li> <li>• Испытание физкультурного оборудования с составлением акта (1 раз в год перед началом учебного года)</li> </ul>	Заведующий хозяйством, Старший воспитатель
<b>Состояние помещений и оборудования пищеблока</b>			

1	Условия труда работников и состояние производственной среды пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за соблюдением требований охраны труда на пищеблоке.</li> <li>• Ежемесячный контроль за функционированием: <ul style="list-style-type: none"> <li>— системы вентиляции;</li> <li>— приточно-вытяжная вентиляция пищеблока. Два раза в месяц техническое обслуживание</li> <li>— системы водоснабжения, канализации, сантехприборов.</li> </ul> </li> <li>- электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп.</li> <li>• Исследование уровня шума, освещенности, влажности на пищеблоке (при возникновении необходимости)</li> </ul>	Заведующий хозяйством
2	Санитарное состояние пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием пищеблока.</li> <li>• Исследования на наличие кишечной палочки, других инфекционных возбудителей (смывы) по эпидемиологическим показаниям (1 раз в год)</li> </ul>	Заведующий хозяйством Повар смены
3	Состояние технологического и холодильного оборудования на пищеблоке, техническая исправность оборудования	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования на пищеблоке</li> </ul>	заведующий хозяйством повар смены
4	Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки разделочного и уборочного инвентаря.</li> <li>• Обновление маркировки (не реже 1 раза в месяц); при повреждении маркировки — немедленное обновление</li> </ul>	Заведующий хозяйством
5	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильных камер</li> </ul>	Повар смены
<b>Состояние помещений и оборудования прачечной</b>			

1	Санитарное состояние прачечной	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием прачечной</li> </ul>	Заведующий хозяйством
2	Состояние технологического оборудования прачечной, техническая исправность оборудования	<ul style="list-style-type: none"> <li>Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования прачечной 2 раза в месяц.</li> </ul>	Заведующий хозяйством
3	Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ежедневный визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки разделочного и уборочного инвентаря.</li> <li>Обновление маркировки не реже 1 раза в месяц; при повреждении маркировки — немедленное обновление</li> </ul>	заведующий хозяйством
<b>Санитарные требования к организации режима дня и учебных занятий</b>			
1	Посещаемость в группах	Количество детей: — в ясельных группах — в дошкольных группах	Ответственного за ежедневный учет и контроль посещаемости детей
2	Режим дня и расписание занятий	<ul style="list-style-type: none"> <li>Утверждение режима дня и расписание занятий согласно требованиям СанПиН (2 раза в год — перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода).</li> <li>Ежедневный контроль за соблюдением режима дня и расписания занятий</li> </ul>	Ст.воспитатель
3	Требование к организации физического воспитания	<ul style="list-style-type: none"> <li>Утверждение расписаний физкультурных занятий и утренней гимнастики согласно требованиям СанПиН (2 раза в год — перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода).</li> <li>Ежедневный медико-педагогический контроль за проведением физкультурных занятий и утренней гимнастики</li> </ul>	Ст.воспитатель

4	Организация мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Утверждение плана мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей согласно требованиям СанПиНа (2 раза в год — перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода).</li> <li>• Ежемесячный медико-педагогический контроль за организацией и проведением мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей</li> </ul>	Ст.воспитатель, ответственный за ежедневный учет и контроль посещаемости детей
5	Прием детей в детский сад	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Комплектование групп согласно Правилам приема.</li> <li>• Прием детей осуществляется на основании заявления и медицинской карты. Утренний фильтр, измерение температуры тела, учет медицинских справок</li> </ul>	Руководитель, ответственный за ежедневный учет и контроль посещаемости детей
<b>Санитарные требования к медицинскому обслуживанию СП Детский сад №14</b>			
1	Согласование графиков медицинских осмотров воспитанников (ОГБ)	• Углубленный медицинский осмотр воспитанников декретированных групп (1 раз в год)	ответственный за ежедневный учет и контроль посещаемости детей
2	Контроль за прохождением обязательных профилактических осмотров всеми сотрудниками	• Профилактический осмотр сотрудников (1 раз в год)	Руководитель
3	Организация санитарно-просветительской работы с сотрудниками	• Согласно плана просветительской работы	Старший воспитатель
<b>Санитарные требования к организации питания воспитанников</b>			
1	Наличие согласованного примерного 10 дневного меню	• Один раз в полугодие перед началом сезона	Заведующий хозяйством Представитель родительского комитета
2	Профилактика дефицита йода	• Контроль за ежедневным использованием в пище йодированной поваренной соли	Заведующий хозяйством, кладовщик

3	Витаминизация готовых блюд	• Контроль за ежедневной витаминизацией пищи: проведение витаминизации третьих блюд	Повар
4	Бракераж сырых скоропортящихся продуктов	• Ежедневный контроль за сырыми скоропортящимися продуктами (по документации и органолептический) с заполнением журнала	Кладовщик.
5	Бракераж готовой продукции	* Ежедневный контроль за качеством готовой продукции (внешний вид, консистенция, вкусовые качества и др.) с заполнением бракеражного журнала Контроль по требованию за качеством готовой продукции (внешний вид, консистенция, вкусовые качества и др.) с заполнением Акта	Члены бракежной комиссии  Представитель родительского комитета
6	Ведение и анализ накопительной ведомости	• Ежедневно	Заведующий хозяйством кладовщик
7	Отбор и хранение суточной пробы	• Контроль за качеством отбора суточной пробы и ее хранения	Повар
8	Наличие сертификатов соответствия, удостоверений качества и ветеринарных свидетельств на поступающие продукты питания	• На каждую партию товара	Кладовщик.
9	Контроль за состоянием здоровья сотрудников пищеблока	• Контроль за заполнением гигиенического журнала	Руководитель
<b>Санитарно-эпидемиологический режим в пищеблоке</b>			
1	Качество термообработки кулинарных изделий	Органолептическая оценка готовых блюд	Члены бракежной комиссии

2	Исследование на наличие БГКП	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Смывы с предметов окружающей среды, оборудования</li> <li>• исследование готовой продукции</li> </ul>	Заведующий хозяйством
<b>Санитарное состояние и содержание СП Детский сад №14</b>			
1	Наличие и соблюдение графиков проведения генеральных уборок всех помещений	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Постоянный контроль.</li> <li>• Графики проведения генеральных уборок всех помещений утверждаются в начале учебного года</li> </ul>	Заведующий хозяйством
2	Режим ежедневных уборок помещений. Наличие и соблюдение графиков кварцевания помещений	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Постоянный контроль.</li> <li>• Графики проведения ежедневных уборок и кварцевания помещений утверждаются в начале учебного года</li> </ul>	Заведующий хозяйством
3	Обеспечение моющими, дезинфицирующими средствами: уборочным инвентарем, ветошью, масками, перчатками, средствами для обработки (дезинфекции) рук	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль за наличием и использованием моющих и дезинфицирующих средств</li> </ul>	Заведующий хозяйством
4	Медицинский осмотр сотрудников	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Постоянный контроль.</li> <li>• К работе в дошкольном образовательном учреждении допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр, который заносится в медицинскую книжку.</li> <li>• Медицинские книжки сотрудников хранятся в медицинском кабинете</li> </ul>	Руководитель
	Гигиеническое обучение сотрудников	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Организация курсовой подготовки и переподготовки по программе гигиенического обучения медицинскими работниками, с пометкой о сдаче личной медицинской книжки</li> </ul>	Руководитель

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

№ п/п	Перечень ситуаций	Ответственный	Срок
1	<p>Возникновение аварийных ситуаций, представляющих угрозу для здоровья детей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- аварии на системах водоснабжения, канализации, отопления;</li> <li>- отключение без предупреждения подачи воды, электроснабжения, отопления;</li> <li>- разлив ртути в помещениях, на территории;</li> <li>- подача некачественной по органолептическим показателям воды;</li> <li>- поступление в СП Детский сад №14 недоброкачественных пищевых продуктов;</li> <li>- неисправность канализационной, отопительной систем, водоснабжения, энергоснабжения;</li> <li>- неисправность (выход из строя) технологического оборудования без которого невозможно осуществлять работу;</li> <li>- возникновение случаев инфекционных заболеваний и пищевых отравлений в массовом порядке.</li> </ul>	<p align="center">Руководитель (в его отсутствии исполняющий обязанности руководителя)</p>	<p align="center">В день и час возникновения ситуаций</p>

В случае возникновения аварийных ситуаций СП Детский сад №14 приостанавливает свою деятельность с информированием ГБОУ СОШ №6, Отрядненского управления МОиН СО, а также соответствующие службы.

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

– документация на дезинфицирующие средства, антисептики, изделия медицинского назначения, упаковочный материал и т.д., подтверждающая разрешение их применения на территории РФ в установленном порядке;
– методические указания (инструкции) по применению дезинфицирующих средств и антисептиков;
– по фамильный список сотрудников;
– журнал учёта инфекционных заболеваний (ф. № 060/у);
– медицинские карты детей (ф. 026/у);
– журнал профилактического осмотра на педикулёз, чесотку
– личные медицинские книжки сотрудников
– журнал пищевых продуктов и продовольственного сырья;
– журнал бракеража готовой пищевой продукции;
– журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
– журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
– журнал учета температуры и влажности воздуха в складском помещении;
– документы, подтверждающие качество и безопасность продовольственного

- сырья и продуктов;
- гигиенический журнал (работники);
  - ведомость контроля питания;
  - технологические карты наготавливаемые блюда и кулинарную продукцию;
  - основное меню;
  - меню-требование на каждый день;
  - журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
  - журнал здоровья детей;
  - журналы учета времени работы бактерицидных ламп и облучателей =-рециркуляторов;

**С документом ознакомлены:**

Руководитель СП \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Заведующий хозяйством \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Ответственный за ежедневный учет  
и контроль посещаемости детей \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Кладовщик \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Старший воспитатель \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Повар \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Повар \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Повар \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_