

 ПРИНЯТА УТВЕРЖДЕНА

Общим собранием работников И.о. заведующей МБДОУ

 Протокол №6 «Детский сад №3 «Ручеек»

 « 01 » сентября 2021 г \_\_\_\_\_\_\_ Н.А.Аввакумовой

 Приказ № 139

 «01» сентября 2021г.

 ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО- ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ В ГОСУДАРСТВЕННОМ БЮДЖЕТНОМ ДОШКОЛЬНОМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ «Детский сад №3 «Ручеек» п.Тура»

 НА 2021-2022 УЧЕБНЫЙ ГОД

**Сведения о МБДОУ**

1.Наименование юридического лица: Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение « Детский сад № 3 «Ручеек» п.Тура»

2.ИНН 8801007972

3.Ф.И.О. руководителя – Кожевникова Ольга Васильевна. Номер телефона: (39170)31422

4.Юридический адрес: Красноярский край, Эвенкийский район, ул. Гагарина, дом 24А.

5.Фактический адрес: Красноярский край, Эвенкийский район, ул. Гагарина, дом 24А.

6.Свидетельство о внесении записи в Единый государственный реестр юридических лиц, основной государственный регистрационный номер 1028800001790

7.Расчитано на 120 мест

8. Списочное количество детей - 107

9. Режим работы учреждения – 10,5часов

 Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение « Детский сад №3 «Ручеек» п.Тура» (далее – ДОУ) является некоммерческой организацией, созданной для реализации гарантированного государством права на получение детьми дошкольного образования, охрану и укрепление их физического и психического здоровья, развития индивидуальных особенностей. МБДОУ «Детский сад №3 «Ручеек» п.Тура» – самостоятельное юридическое лицо. Осуществляемые виды деятельности:

* реализация образовательной программы дошкольного образования;
* присмотр и уход за детьми.

Учредителем Образовательного учреждения является Управление образования Администрации ЭМР

Адрес официального сайта Образовательного учреждения в информационно- телекоммуникационной сети «Интернет»: http://detsad3-tura.bdu.su//

 **Введение.**

 Программа производственного контроля – это документ, включающий в себя перечень мероприятий, направленных на соблюдение в организации санитарного законодательства и выполнение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, сроки их исполнения.

Целью программы является обеспечение безопасности для человека и ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением. Задачи производственного контроля:

 ✓ наличие официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;

✓ осуществление (организация) лабораторных исследований и испытаний в случаях, установленных настоящими санитарными правилами и нормативами на рабочих местах с целью оценки влияния производства на человека и его здоровье;

✓ осуществление лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;

✓ проведение работ по обоснованию безопасности для человека новых видов продукции и технологии ее производства;

 ✓ ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством, по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;

✓ организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей;

✓ контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

В программу включены:

 ✓ перечень официально изданных санитарных правил;

✓ перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля;

✓ перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов в ДОУ,

✓ перечень журналов учёта и отчётности по проведению производственного контроля. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменениях в деятельности ДОУ. Лица, осуществляющие производственный контроль в ДОУ: Заведующий ДОУ, завхоз, старший воспитатель. Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля несёт заведующий ДОУ. Надзор за организацией и проведением производственного контроля в ДОУ осуществляется Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по ЭМР

Надзорный орган предоставляет информацию о государственных санитарно- эпидемиологических правилах, гигиенических нормативах, методах и методиках контроля факторов среды обитания человека, которые должны быть в наличии в ДОУ, о перечне химических веществ, биологических, физических и иных факторов, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний.

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

|  |  |
| --- | --- |
| Должность | Раздел работы по осуществлению производственного контроля |
| заведующая | -Общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью.-Организация профессиональной подготовки и аттестации должностных лиц и работников |
| МедсестраДиетсестра | Организация лабораторных исследований. -Организация медицинских осмотров работников.-Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек.-Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля:-журнал бракеража скоропортящихся продуктов;-журнал бракеража готовой продукции; журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания;* личные медицинские книжки сотрудников учреждения;
* накопительная ведомость.

-Визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением требований СанПиН, раз­работкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений.-Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля:* цикличное меню;
* журнал бракеража готовой продукции;

-журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок |
| завхоз | -Ведение журнала аварийных ситуаций -Информация заинтересованных ведомств об аварийных ситуациях в учреждении -Контроль за состоянием:* освещенности
* систем теплоснабжения
* систем водоснабжения
* систем канализации
 |
| Заместитель заведующей по УВР, старшийвоспитатель | * Контроль за состоянием оборудования помещений для работы с детьми перед началом учебного года

Ежедневный визуальный контроль за состоянием оборудования музыкальных и физкультурного залов;* Контроль за санитарными требования к организации режима дня и учебных занятий -Ежедневный контроль за соблюдением режима дня и расписания занятий -Ежедневный медико-педагогический контроль за проведением физкультурных занятий и утренней гимнастики, по закаливанию и оздоровлению детей
 |

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

1.1. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30.03.1999 (с изменениями);

1.2. Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» № 29ФЗ от 02.01.2000 (с изменениями);

1.3. Федеральный Закон «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской федерации» № 77-ФЗ от 18.06.01 (с изменениями);

1.4. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм санитарных правил СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

1.5. Приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 №302н (ред. от 18.05.2020) "Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда" (Зарегистрировано в Минюсте России 21.10.2011 № 22111) (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.07.2020).

**Нормативные документы по проведению производственного контроля**

✓ Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30.03.1999 (с изменениями);

✓ Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм санитарных правил СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

-Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации «Об утверждении порядка обязательных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечни медицинских осмотров противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых производятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры» от 28.01.2021 №29Н 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)» СаНПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» ;

- Приказ Министерства здравоохранения РФ от 21 марта 2014 г. N 125н"Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям"

**Для реализации Программы производственного контроля в ДОУ имеется следующий набор документов:**

* Договор на дератизацию и дезинсекцию;
* Договор на вывоз ЖБО и ТБО;
* Договор на оказание медицинских работ и услуг;
* Договор на теплоснабжение
* Договор на поставку природной воды
* Локальные акты ОУ (приказы, Положения).
* Личные санитарные книжки сотрудников;
* сертификаты прививок
* Флюорографические исследования

**Часть I**

**Объем и периодичность лабораторных** исследований и испытаний определяются с учетом санитарно-эпидемиологической характеристики производства, наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются ДОУ с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке для проведения данного вида деятельности. Перечень химических веществ, физических факторов, представляющих потенциальную опасность для человека.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование вредного фактора  | Профессия | Количество человек | Класс опасности |
| Моющие средства | Помощник воспитателя, уборщик служебных помещений | 9 | 2 |
| Тепловое излучение | повар | 3 | 3 |

Лабораторные исследования для МБДОУ проводит организация, имеющая лицензию на производство данных работ, в присутствии завхоза в соответствии с графиком производственного контроля, на основании договора, заключаемого на 1 календарный год, а также разовых договоров в случае необходимости. В случае выявления неудовлетворительных показателей смывов и проб в 3-дневный срок производится запрос в ФБУЗ о повторном проведении лабораторного обследования.

**Часть II**

**График производственного лабораторного контроля. Профессиональная и гигиеническая подготовка и аттестация:**

Предварительным и периодическим медицинским осмотрам подвергаются все работники учреждения в соответствии с занимаемой должностью.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Мероприятия** |  **Сроки**  | **ответственные** |
|   **Организация периодических медицинских осмотров.** |
| Составление списка работнико,подлежащих мед.осмотру | 1 раз в год | Специалист по охране труда, медработник. |
| Прохождение медосмотра при трудоустройстве | В течение года | Заведующий, специалист по охране труда, медработник. |
| Соблюдениие графика прохождения медосмотра,отстранение от работы при непрохождении медосмотра | Постоянно | Заведующий, специалист по охране труда, медработник. |
| Медосмотры: педколлектив, младшие воспитатели, персонал пищеблока, прочие | 1 раз в год | медработник |
| Инструктажи по СанПиН | 1 раз в квартал | медработник |
| Контроль за проведением ФЛО | 1 раз в год | медработник |
| Осмотр на гнойничковые заболевания сотрудников пищеблока | ежедневно | медработник |

 Профессиональная гигиеническая подготовка для педагогического персонала и обслуживающего персонала – 1 раз в 2 года, для работников пищеблока и помощников воспитателей и заведующей – 1 раз в год.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Мероприятия** |  **Сроки**  | **ответственные** |
|  **Организация курсовой гигиенической подготовки и переподготовки по** **программам гигиенического обучения** |
| Составление списка работников, с указанием должности, года рождения, подлежащих гигиеническому обучению | 1 раз в год | Специалист по охране труда, медработник. |
| Организация гигиенического обучения | постоянно | Заведующий |
| Контроль за обучением вновь принятых | постоянно | медработник |
| Инструктажи по СанПиН | 1 раз в квартал | медработник |

Перечень должностей работников, подлежащих профессионально-гигиенической подготовке и аттестации

|  |  |
| --- | --- |
| Должность | Срокгигиенического обучения |
| Заведующий | 1 раз в год |
| Воспитатели, в т.ч. старший воспитатель | 1 раз/2 года |
| Педагог-психолог | 1 раз/2 года |
| Инструктор по ФИЗО | 1 раз/2 года |
| Учитель-дефектолог | 1 раз/2 года |
| Учитель - логопед | 1 раз/2 года |
| Музыкальный руководитель | 1 раз/2 года |
| диетсестра | 1 раз в год |
| Завхоз (кладовщик) | 1 раз в год |
|  медсестра | 1 раз в год |
| Младшие воспитатели | 1 раз в год |
| Машинист по стирке и ремонту б/спецодежды | 1 раз/2 года |
| Кастелянша |  1 раз/2 года |
| Повар | 1 раз/год |
| Кухонный рабочий | 1 раз/год |
| Уборщик служебных помещений | 1 раз/2 года |
| Рабочий по зданию | 1 раз/2 года |
| Сторож | 1 раз/2 года |
| Дворник | 1 раз/2 года |
| Вахтер | 1 раз/2 года |

**Контроль выполнения комплекса санитарно-эпидемиологических мероприятий (визуальный):**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  | Мероприятия | Периодичность контроля | Ответственный | Форма контроля и отчетности |
| 1  | Наличие официально - изданной нормативной документации, своевременное приобретение | По мере выхода новой нормативной документации | Заведующий | Нормативная документация |
| 2 | Проведение занятий по изучению нормативных документов с сотрудниками ДОУ.  | По мере выхода новой документации, в дальнейшем не менее 1 раза в год.  | Заведующий  | Производственные совещания |
| 3 | Контроль за выполнением и качеством проведения текущих, генеральных уборок помещений, наличие и маркировка уборочного инвентаря, контроль за исправностью медоборудования, контроль за санитарным содержанием помещений и территории; вывоз мусора. | Ежедневно | Завхоз,медработник. | Осмотр помещений, инвентаря, наличие записей в журналах  |
| 4 | Контроль за наличием достаточного количества моющих и дезинфицирующих средств, соблюдением правил приготовления, хранения, применения.  | Ежедневно | завхоз | Книга учета материальных ценностей Ведомость выдачи материальных ценностей |
| 5 | Контроль за исправностью приборов искусственного освещения помещений, систем вентиляции, отопления, водоснабжения.  | Ежедневно  | завхоз | Журнал заявок на ремонтные работы, заявки в обслуживающие организации |
| 6 |  Контроль за доставкой пищевых продуктов: наличие договора на поставку продуктов;проверка качества поступающих продуктов питания, условий их транспортировки, хранения и сроков реализации; наличие сопроводительнх документов | Ежедневно | Заведующий,ответствен-ный за организацию питания, завхоз кладовщик,медработник  | Проверка Журналов бракеража скоропортящейся пищевой продукции  |
| 7 | Контроль за соблюдением объема порций, витаминизация готовых блюд  | Ежедневно  | Бракеражная комиссия кладовщик,медработник, повар.  | Проверка журналов витаминизации. Журнал бракеража готовой пищевой продукции  |
| 8 |  |  |  |  |
|  | Контроль за отбором суточной пробы  | Ежедневно | Диетсестра, повар  | В соответствии с приказом об организации питания в ДОУ |
| 9 | Визуальный контроль за соблюдением технологии мытья столовой и кухонной посуды, инвентаря.  | Ежедневно | Повар,медработник | В соответствии с инструкцией  |
| 10 | Контроль за соблюдением бельевого режима (режим смены постельного белья, сортировка и разборка грязного белья, условия сбора и хранения, транспортировка)  | Ежедневно | Кастелянша  | В соответствии с графиком |
| 11 | Обеспечение соблюдения действующих нормативных документов по проведению обязательных предварительных и периодических медосмотров и обследований персонала, в т.ч. по эпидпоказаниям  | В установленные сроки  | Заведующий ДОУ  | Договор на проведение осмотров |
| 12 | Контроль за организацией питания детей в группах  | Ежедневно | Завхоз, старший воспитатель, медработник. | В соответствии с режимом дня |
| 13 | Контроль за организацией питания детей аллергиков  | Ежедневно | Завхоз, старший воспитатель,  | По медицинским показаниям |

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

**Лабораторные исследования** сотрудниками ФБУЗ

|  |  |
| --- | --- |
| **Микробиологические исследования** |  |
| Отбор -проб водопроводной воды-кипячёной воды (пищеблок,медкабинет)-готовых блюд(2-3 блюда)-смывы БГКП по группам (посуда, одежда)- смывы БГКП на пищеблоке,складских помещениях(посуда, инвентарь, одежда) | 2 раза в год1проба1 раз в год (10 смывов)1 раз в год1 раз в год |
| Смывы на сальмонеллёз, псевдотуберкулез | 1 раз в год |
| **Исследование на наличие гельминтов**- Исследование песка песочниц на участках на наличие яиц гельминтовозов- Исследование на наличие гельминтов (оборудование, инвентарь,спец. Одежда,руки работников, пищевые продукты) | 1 раз в год1 раз в год |
| Исследование продуктов на наличие нитратов( фрукты,овощи) | 1 раз в год |
| Санитарно-химическое исследование водопроводной воды | 2 раза в год |
| Суточный объём, калорийность | 1 раз в год |
| Витаминизация третьего блюда | 1 раз в год |
| **Проведение санитарно-гигиенических исследований:**-искусственной освещённости в помещениях учреждения;-относительной влажности воздуха;- Исследования дез. средств на содержания активного хлора- замеры кратности воздухообмена | 1 раз в год |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| N п/п | Наименование мероприятий | Периодичность |
| 1. | Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования. | Постоянно |
| 2. | Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок | Постоянно |
| 3. | Выявление сотрудников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов, направление их на лечение и санацию | Постоянно |
| 4. | Проверка качества поступающей для реализации продукции - документальная и органолептическая, а также условий и правильности её хранения и использования. | Постоянно |
| 5. | Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены. | Постоянно |
| 6. | Проверка качества и своевременности проведения дератизации и дезинсекции | постоянно |
| 6.1. | отсутствие грызунов | Постоянно |
| 6.2. | отсутствие членистоногих, имеющих санитарно-эпидемиологическое значение | Постоянно |
| 7. | Представление информации о результатах производственного контроля в Управление Роспотребнадзора Красноярскому краю в ЭМР  | По запросам |
| 8. | Направление в Управление Роспотребнадзора Красноярскому краю в ЭМР информации о принятых мерах по устранению нарушений, выявленных должностными лицами Управление Роспотребнадзора Красноярскому краю в ЭМР при проведении мероприятий по контролю (надзору)  | В соответствии со сроками устранения выявленных нарушений |

**4. Перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, Управления Роспотребнадзора по Красноярскому краю в ЭМР (ответственные за передачу информации: заведующий, завхоз)**

* получение сообщений об инфекционных заболеваниях работников;
* заболеваниях населения, связанных с употреблением реализуемой продукции, получение неудовлетворительных результатов исследований реализуемой продукции и питьевой воды;
* авария канализационной системы с поступлением сточных вод в помещения предприятия торговли (для стационарных организаций торговли).

5. **Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний:**

 - производственные помещения организации;

- реализуемые блюда; - рационы питания;

- технологические процессы; - рабочие места.

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

Журналы учетной документации пищеблока:

* «Журнал бракеража готовой пищевой продукции»;
* «Журнал учета температуры и влажности складских помещений»,
* «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции»,
* «Журнал проведения витаминизации третьих блюд»;
* «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»;
* «Ведомость контроля за рационом питания»;
* Личные медицинские книжки работников;
* Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;
* Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, стирка санитарной одежды, дератизация, дезинсекция и т.д.).

Часть III

Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля, проводятся следующие мероприятия:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Параметры контроля | периодичность | Ответственные |
|  **Контроль за состоянием помещений** |
| Контроль обеспечения проветривания помещений | Еженедельно  | Завхоз,медработник |
| Контроль за соблюдением температурного режима  | Еженедельно | Завхоз,медработник |
| Контроль за состоянием искусственной освещенности в групповых и др. помещений  | Еженедельно | Завхоз,медработник |
| Контроль за санитарным состоянием помещений, соблюдение графика уборок  | Еженедельно | Завхоз,медработник |
| Контроль за обеззараживанием воздуха  | Контроль за обеззараживанием воздуха  | Завхоз,медработник |
|  **Контроль за состоянием оборудования** |
| Контроль за состоянием физкультурного и музыкального инвентаря  | 1 раз в квартал  | Старший воспитатель |
| Контроль за состоянием маркировки, стульев, столов по росту детей  | 1 раз в квартал  | Завхоз, старший воспитатель |
| Контроль за состоянием закрепления оборудования  | 1 раз в квартал | Завхоз, старший воспитатель, медработник |
| Контроль за мытьём игрушек  | 1 раз в неделю | Завхоз, старший воспитатель, медработник |
| Контроль за состоянием маркировки постельного белья, полотенец  | 1 раз в неделю | Завхоз, старший воспитатель, медработник |
| Контроль за состоянием хозяйственного оборудования и инвентаря  | 1 раз в месяц | завхоз |
|  **Контроль за организацией питания** |
| Контроль за организацией питания  | Еженедельно | Завхоз,бракеражная комиссия |
| Контроль за режимом организации питания питания в группах (соблюдение графика выдачи пищи с пищеблока, привоза)  | Еженедельно | Завхоз |
| Контроль за качеством приготовления пищи на пищеблоке  | Ежедневно | бракеражная комиссия |
| Контроль за витаминизацией блюд на пищеблоке  | Еженедельно | Кладовщик,медработник |
| Проверка наличия суточных проб  | Ежедневно | Ответственный за организацию питания |
| Контроль за состоянием поступающих продуктов | Еженедельно | Ответственный за организацию питания,кладовщик |
| Контроль за хранением и реализацией скоропортящихся продуктов | Еженедельно | Ответственный за организацию питания,кладовщик |
| Контроль за хранением продуктов и соблюдением температурного режима холодильников | Еженедельно | Ответственный за организацию питания, кладовщик |
| Контроль за хранением овощей и соблюдением температурного режима в овощехранилище.  | Еженедельно | Ответственный за организацию питания, кладовщик |
| **Контроль за состоянием медицинского обеспечения и работы по здоровьесбережению** |
| Контроль за состоянием работы по формированию ЗОЖ  | 1 раз в месяц  | Старший воспитатель |
| Контроль за проведением санитарноэпидемиологических мероприятий  | Еженедельно  | Завхоз, медработник |
| Контроль за качеством утреннего приема детей  | Ежедневно | Медработник(Ответственные назначенные приказом) |
| Контроль за соблюдением личной гигиены сотрудниками, термометрии | Ежедневно | Медработник |
| Проверка персонала связанного с раздачей пищи и сотрудников пищеблока на кожные заболевания | Ежедневно | Медработник |
| Контроль за прохождением медиц.профосмотров  | 1 раз в год | Медработник |
|  **Контроль за организацией режима дня и ОД** |
| Контроль за соблюдением режима дня в соответствии с возрастными особенностями детей | 1 раз в месяц  | Старший воспитатель,Зам.заведующей по УВР. |
| Контроль за соблюдением режима двигательной активности детей | 1 раз в месяц  | Старший воспитатель, Зам.заведующей по УВР. |
| Контроль за состоянием игрового оборудования и пособий  | 1 раз в месяц  | Старший воспитатель Зам.заведующей по УВР. |
| Контроль за соблюдением максимально допустимого объема недельной нагрузки | 1 раз в месяц | Старший воспитатель Зам.заведующей по УВР. |

**Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в ДОУ в целях профилактики возникновения и распространения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Опасные факторы** | **Профилактические мероприятия** | **Периодичность** |
| Инфекционные заболевания, педикулез  | Утренний фильтр (термометрия, опрос о состоянии здоровья ), медицинские осмотры детей, в том числе на педикулез, при поступлении в ДОУ с целью выявления больных. В случае обнаружения детей, пораженных педикулезом, их отправляют домой для санации. Прием детей ДОУ после санации допускается при наличии медицинской справки об отсутствии педикулеза. Результаты осмотра заносят специальный журнал | ежедневно |
| Состояние здоровья воспитанников  | Систематическое наблюдение за состоянием здоровья, воспитанников; Организация профилактических осмотров и профилактических прививок; Распределение детей на группы для занятий физической культурой (по мере необходимости); Информирование руководителей учреждения, воспитателей, инструкторов по физической культуре о состоянии здоровья детей, рекомендуемом режиме для детей с отклонениями в состоянии здоровья; Профилактическая работа с персоналом и детьми по формированию здорового образа жизни (организация «дня здоровья», игр, досугов ,викторин и пр.)  | постоянно |
| Распространение инфекционных заболеваний  | Сообщение в учреждения здравоохранения о случаях инфекционных заболеваний и паразитарных заболеваний среди воспитанников и персонала учреждения в течение двух часов после установления диагноза. | постоянно |
| Организация питания воспитанников  | Контроль за работой пищеблока (мест приготовления пищи); Мест выдачи пищи Контроль правильности хранения пищевых продуктов; Контроль качества и безопасности приготовленных пищевых продуктов (взятие суточных проб); Контроль проведения витаминизации блюд, профилактического питания  | постоянно |

**Часть IV Перечень форм учета и отчетности, связанных с осуществлением производственного контроля:**

* Протоколы санитарно-микробиологического исследования смывов;
* Протоколы санитарно-микробиологического исследования готовой продукции;
* Протоколы микробиологического и химического исследования воды из разводящей сети;
* Журнал обследования работников пищеблока на гнойничковые заболевания.
* Журналы бракеража готовой и скоропортящейся пищевой продукции.
* Ветеринарные справки о качестве товара.
* Журнал учёта инфекционных заболеваний.
* Журнал учёта профилактических прививок.
* Табель учёта ежедневной посещаемости детей.
* Журнал учёта разведения дезинфицирующих средств.
* Журнал осмотра детей на педикулёз.
* Личные медицинские книжки сотрудников, прививочные сертификаты
* Списки сотрудников на прохождение медицинских профосмотров.
* Журнал утреннего фильтра
* Журнал замеров температуры и др. журналы