

ПРИНЯТА:

Общее собрание ГБДОУ детский
сад компенсирующего
вида №116
Адмиралтейского района
Санкт-Петербурга
Протокол №1 от 30.08.2022

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий_____Михайлова Л.Р.

ПРИКАЗ № 52.5 от 01.09.2022

Программа производственного контроля

**за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий**

**Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад компенсирующего вида № 116
Адмиралтейского района Санкт-Петербурга**

Введение

Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее - производственный контроль) проводится юридическими лицами в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

Целью программы является обеспечение безопасности и (или) безвредности для сотрудников и воспитанников, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля за их соблюдением.

Задачи производственного контроля:

- ✓ соблюдение официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- ✓ осуществление лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- ✓ ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- ✓ организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников;
- ✓ контроль за хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и образованием 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.
- ✓ своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно - эпидемиологической службы Российской Федерации об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно - эпидемиологическому благополучию населения;

В программу включены:

- ✓ Перечень официально изданных санитарных правил,
- ✓ Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля в ДОУ;
- ✓ перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам,
- ✓ мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов в ДОУ,
- ✓ график лабораторного контроля,

- ✓ перечень журналов учёта и отчётности по проведению производственного контроля.
- ✓ визуальный контроль специально уполномоченными должностными лицами (работниками) организации за выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

Данная программа разработана для Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад компенсирующего вида № 116 Адмиралтейского района Санкт-Петербурга с штатной численностью персонала 30 единиц.

Содержание программы также соответствует требованиям СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий» с изменениями и дополнениями.

Программа действует до принятия новой редакции (внесение изменений).

- ✓ в программу производственного контроля вносятся при изменении основного вида деятельности ДОУ или других существенных изменениях деятельности ДОУ.

Паспорт юридического лица

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад компенсирующего вида № 116 Адмиралтейского района Санкт-Петербурга
Краткое наименование: ГБДОУ детский сад № 116 Адмиралтейского района СПб
Осуществляемые виды деятельности: Образовательная программа дошкольного образования детей с амблиопией и косоглазием Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 116 компенсирующего вида Адмиралтейского района Санкт-Петербурга
Вышестоящая организация: Комитет по образованию г. Санкт-Петербурга, 190000, Санкт-Петербург, переулок Антоненко, д.8, (812)576-18-01, 576-20-19, kobr@gov.spb.ru
Администрация Адмиралтейского района
г. Санкт-Петербурга – 190005, Санкт-Петербург, Измайловский пр., д. 10, (812)316-25-22, tuadm@gov.spb.ru

Юридический и почтовый адрес учреждения:

190103, г. Санкт-Петербург, Лермонтовский проспект д.49, литер А
телефон/факс т. (812) 713-07-14; e-mail: dou116@adm-edu.spb.ru

Надзор за организацией и проведением производственного контроля в ДОУ осуществляется Роспотребнадзором. 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, с указанием точек, в которых осуществляются отбор проб, лабораторные исследования и испытания, периодичности отбора проб и проведения лабораторных исследований и испытаний.

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

- Федеральный закон РФ от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Положение о федеральной службе по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, утверждённое Постановлением правительства РФ от 30.06.2004 № 322;
 - Федеральный закон РФ от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
 - Федеральный закон от 17.09.1998 № 77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации»;
 - Постановление Правительства РФ от 15.07.99 № 825 «Об утверждении перечня работ, выполнение которых связано с высоким риском заболевания инфекционными болезнями и требует обязательного проведения профилактических прививок»;
 - Постановление Правительства РФ от 25.12.2001 № 892 «О реализации Федерального закона «О предупреждении распространения туберкулёза в РФ»;
 - Постановление Правительства РФ от 16.04.2012 №291 «Об утверждении положения о лицензировании медицинской деятельности»;

Санитарные правила и нормы

- СанПиН правила 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 (СOVID-19)
- СанПиН вила СП 3.1/2.43597-20 от 22.05.2020 г «Профилактика новой коронавирусной инфекции (СOVID-19)»
 - СП 1.1.1058 – 01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
 - СП 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».
 - СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
 - Р 3.5.2.2487-09 «Руководство по медицинской дезинсекции»;
- ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия», в соответствии с которым установлены обязательные требования к процедурам обеспечения безопасности продукции общественного питания, основанные на принципах ХАССП.

Для реализации Программы производственного контроля в ДООУ имеется следующий набор документов:

- Договор на дератизацию и дезинсекцию.
- Договор на оказание медицинских работ и услуг с СПб ГБУЗ "Городская поликлиника №24".
- Личные санитарные книжки сотрудников.
- Сертификаты профилактических прививок сотрудников.

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 с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке для проведения данного вида деятельности» (СанПиН 1.1.1058-01)

1. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля в ДОУ:

- ✓ заведующий ДОУ
- ✓ завхоз
- ✓ кухонный работник
- ✓ повар

Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля несёт заведующий ДОУ.

должность	Раздел работы по осуществлению производственного контроля
1	2
Заведующий ГБДОУ	<ul style="list-style-type: none"> • Общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью. • Организация профессиональной подготовки и аттестации должностных лиц и работников; • личные медицинские книжки сотрудников учреждения; • Визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением требований СанПиН, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений.;
завхоз	<ul style="list-style-type: none"> • 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: • Ведение журнала аварийных ситуаций • Контроль за состоянием: <ul style="list-style-type: none"> - освещенности - систем теплоснабжения - систем водоснабжения - систем канализации - Контроль за организацией питания воспитанников и сотрудников - Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля - журнал бракеража скоропортящихся продуктов; - журнал бракеража готовой продукции; - отбор и хранение суточных проб готовых блюд - контроль за состоянием здоровья сотрудников и воспитанников - контроль за исполнением требований СП 3.1/2.4. 3598 от 30.06.2020 - Контроль за поступающими продуктами в соответствии с контрактом и спецификацией, ветеринарными справками. Ведение документации: <ul style="list-style-type: none"> - цикличное меню; - накопительные ведомости. - журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок; - журнал т режима холодильников. - Контроль организации питания воспитанников на группах

2. Перечень химических веществ, физических факторов, представляющих потенциальную опасность для человека.

Наименование вредного фактора	Профессия	Количество человек	Класс опасности
Тяжесть трудового процесса	кухонный рабочий	1	III.I
Тяжесть трудового процесса	повар	1	III.I

3. План производственного контроля

№ п/п	Проводимое мероприятие	Срок исполнения	Ответственный
1.	Организация периодических медицинских осмотров		
1.1.	Контроль за прохождением медицинских осмотров при приеме на работу	постоянно	Медицинская сестра
1.2.	Проведение периодического медицинского осмотра сотрудников (в соответствии с приказом МЗСР РФ № 302 от 12.04.2011 года)	1 раз в год	Заведующий
1.3.	Контроль за проведением флюорографического обследования	1 раз в год	Медицинская сестра
1.4.	Проведение профилактического осмотра сотрудников	1 раз в год	Медицинская сестра
1.5.	Проведение обследования на кишечные инфекции	1 раз в год	Медицинская сестра
1.6.	Проведение осмотра на гнойничковые заболевания сотрудников пищеблока	ежедневно	Медицинская сестра
2.	Организация курсовой гигиенической подготовки и переподготовки по программам гигиенического обучения		
2.1.	Проведение санитарного минимума	При приеме на работу; при необходимости	Медицинская сестра
2.2.	Гигиеническая аттестация сотрудников	1 раз в 2 года	Медицинская сестра
3.	Проведение микробиологических исследований		
3.1.	Проведение исследований качества воды холодной питьевой по санитарно-химическим и бактериологическим показателям;	1 раз в год	Завхоз

3.2.	Проведение исследований песка из песочниц по санитарно-химическим, микробиологическим и санитарно - паразитологическим показателям	1 раз в год	Завхоз
3.3.	Проведение исследований микроклимата (температура воздуха, относительная влажность, скорость движения воздуха)	1 раз в 3 года	Завхоз
3.4.	Смывы для бактериологических исследований (оборудование, спецодежда, руки персонала и пр.)	1 раз в год	Завхоз
3.5.	Смывы для бактериологических исследований (групповое оборудование, игрушки, мебель и пр.)	1 раз в год	Завхоз
4.	Лабораторно-инструментальные исследования на пищеблоке		
4.1.	Готовая продукция (общее микробное число, блюда, изготовленные на пищеблоке)	1 раза в год	Завхоз
4.2.	Смывы на БГКП (предметы инвентаря, оборудования пищеблока, руки и спецодежда персонала)	1 раза в год	Завхоз
4.3.	Готовая продукция (эффективность термической обработки)	1 раза в год	Завхоз
5.	Лабораторно-инструментальные исследования в помещениях		
5.1.	Гигиеническая оценка соответствия мебели росту-возрастным особенностям детей	1 раза в год	Медицинская сестра
5.2.	Замеры уровня искусственной освещенности	1 раз в год	завхоз
5.3.	Проведение исследований микроклимата (температура воздуха, относительная влажность, скорость движения воздуха)	1 раз в год	Завхоз
6.	Организация питания		
6.1.	Контроль доставки пищевых продуктов	постоянно	Завхоз
6.2.	Заключение договора на поставку продуктов питания	XI, XII	Заведующий
6.3.	Контроль наличия сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность сырья и готовой продукции	постоянно	Завхоз
6.4.	Контроль условий и сроков хранения продуктов питания	постоянно	Завхоз
6.5.	Контроль за технологией приготовления готовых блюд, наличием технологических карт	постоянно	Завхоз
6.6.	Проведение оценки качества готовых блюд	ежедневно	Завхоз
7.	Обеспечение условий учебно-воспитательного процесса		

7.1.	Оснащение оборудованием, правильная расстановка мебели осуществляется в соответствии с СанПиН	постоянно	Завхоз, врач
7.2.	Правильное рассаживание детей в соответствии с ростом	постоянно	Воспитатели
7.3.	Маркировка мебели	постоянно	Воспитатели
7.4.	Правильное использование технических средств обучения	постоянно	Воспитатели
7.5.	Соблюдение требований к естественному и искусственному освещению	постоянно	Воспитатели
7.6.	Выполнение требований режима дня и учебных занятий	постоянно	Воспитатели
7.7.	Проведение контроля и анализа физического развития	постоянно	Врач
8.	Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья		
8.1.	Оснащение медицинским оборудованием, лекарственными препаратами	в соответствии с планом закупок	Завхоз
8.2.	Разработка плана физкультурно-оздоровительной работы	август	Врач
8.3.	Ежегодный анализ лечебно-оздоровительной работы и состояние здоровья детей	сентябрь, май	Врач
8.4.	Проведение профилактических осмотров детей декретированных возрастов	по плану	Врач
8.5.	Проведение и контроль эффективности закаливающих процедур	постоянно	Врач, Медицинская сестра
8.6.	Контроль за утренним приемом детей	постоянно	Врач, Медицинская сестра
8.7.	Осмотр детей на педикулез	1 раз в неделю	Медицинская сестра
8.8.	Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине	по необходимости	Медицинская сестра
8.9.	Работа по формированию здорового образа жизни с персоналом и детьми, организация Дней здоровья, физкультурных досугов, соревнований, спортивных праздников, веселых стартов и т.д.	по плану	Врач, Медицинская сестра, Воспитатели
9.	Своевременное информирование технических служб, Роспотребнадзора», органов местного самоуправления, родителей об аварийных ситуациях, остановках производства, нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санэпидблагополучию		
9.1.	Авария на водопроводе, отключение воды	при необходимости	завхоз

9.2.	Авария на канализационной сети	при необходимости	завхоз
9.3.	Отключение электричества	при необходимости	завхоз
9.4.	Выход из строя технологического и холодильного оборудования	при необходимости	завхоз
9.5.	Отключение отопления, выход из строя отопительной системы	при необходимости	завхоз
10.	Контроль за охраной окружающей среды		
10.1.	Контроль за сбором, временным хранением, вывозом люминесцентных ламп специализированным транспортом	постоянно	
10.2.	Дезинфекция, дезинсекция, дератизация помещений	ежемесячно	завхоз

Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, при возникновении которых осуществляется информирование 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"> - аварии на системах водоснабжения, канализации, отопления; - отключение без предупреждения подачи воды, электроснабжения, отопления; - подача некачественной по органолептическим показателям воды; - поступление в ДОО недоброкачественных пищевых продуктов; - неисправность канализационной, отопительной систем, водоснабжения, энергоснабжения; - неисправность (выход из строя) технологического оборудования без которого невозможно осуществлять работу детского учреждения; - возникновение случаев инфекционных заболеваний и пищевых отравлений в массовом порядке. - разлив ртути в помещениях, на территории; 	Заведующий	В день, час возникновения ситуаций

В случае возникновения аварийных ситуаций Учреждение приостанавливает свою деятельность с информированием отдела образования администрации Адмиралтейского района, а так же соответствующие службы.

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

- Журнал учета мероприятий по контролю;
- перечень и запас дезинфицирующих средств и антисептиков;
- 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;
- пофамильный список сотрудников с указанием сведений о профилактических прививках против дифтерии, кори, краснухи, ВГВ, гриппа и др.;
- журнал учёта инфекционных заболеваний (ф. № 060/у);
- журнал регистрации и контроля ультрафиолетовых бактерицидных установок (Р 3.5.1904-04 приложение 3
- паспорта на бактерицидные облучатели;
- план прививок
- отчёты о сделанных прививках
- медицинские карты воспитанников (ф. 026/у);
- графики (журналы) проведения генеральных уборок и заключительных дезинфекций;
- личные медицинские книжки сотрудников.

№	Объект контроля	Кратность контроля и сроки исполнения	Ответственные лица
Санитарные требования к санитарно-техническому состоянию здания			
1	Состояние кровли, фасада здания, отмостки (здание встроенное)	• Ежедневный контроль. При необходимости — заявка на ремонтные работы в течение 7 дней	завхоз
2	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	завхоз
3	Соблюдение теплового режима в учреждении	• Ежемесячный контроль функционирования системы теплоснабжения	Заведующий, завхоз

4	Микроклимат, температура и относительная влажность воздуха в помещениях	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный контроль: <ul style="list-style-type: none"> — соблюдение графика проветривания помещений; — температурного режима в помещениях согласно СанПиН 	Заведующий, медсестра
5	Естественное и искусственное освещение	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный контроль за уровнем освещенности помещений. Два раза в месяц техническое обслуживание электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп Чистка оконных стекол (не реже 2-х раз в год), осветительной арматуры, светильников (не реже 3-х раз в год). Замеры уровня искусственной и естественной освещенности в групповых и других помещениях (1 раз в год перед началом нового учебного года) 	завхоз
Состояние оборудования помещений для работы с детьми			
1	Детская мебель	<ul style="list-style-type: none"> Контроль 2 раза в год после проведения антропометрических обследований детей: <ul style="list-style-type: none"> — размеры детской мебели (столы, стулья) должны соответствовать росто-возрастным особенностям детей, иметь соответствующую маркировку. Во всех помещениях, где проводятся занятия с детьми и осуществляется прием пищи, должны присутствовать схемы рассаживания согласно антропометрии; — расстановка мебели должна соответствовать нормам СанПиН 	Воспитатели, завхоз
2	Санитарное состояние игрушек, их обработка	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный контроль за состоянием игрушек, игрового оборудования. Контроль за обработкой игрушек согласно требованиям СанПиН Исключить из детского пользования игрушки, не имеющие сертификата соответствия и с различными повреждениями 	воспитатели
3	Постельное белье, салфетки, полотенца	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный визуальный контроль за состоянием постельного белья, полотенца; по мере загрязнения — подлежат немедленной замене. Замена постельного белья (1 раз в 7 дней) по графику. Замена полотенца, (1 раза в неделю); 	Медсестра машинист по стирке и ремонту спецодежды, воспитатели, завхоз
4	Состояние оборудования	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный визуальный контроль за 	Ст.воспитатель,

	спортивных и музыкальных залов	состоянием оборудования музыкальных и физкультурного залов; при неисправности оборудования — немедленное удаление из пользования и ремонт. • Испытание физкультурного оборудования с составлением акта (1 раз в год перед началом учебного года)	специалисты
Состояние помещений и оборудования пищеблока			
1	Условия труда работников и состояние производственной среды пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за соблюдением требований охраны труда на пищеблоке. • Ежемесячный контроль за функционированием: <ul style="list-style-type: none"> — системы вентиляции; — системы водоснабжения, канализации, сантехприборов. - электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп. • Исследование уровня шума, освещенности, влажности на пищеблоке (1 раз в год) 	медсестра завхоз
2	Санитарное состояние пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием пищеблока. • Исследования на наличие кишечной палочки, других инфекционных возбудителей (смывы) по эпидемиологическим показаниям (1 раз в год) 	Медсестра повар завхоз
3	Состояние технологического и холодильного оборудования на пищеблоке, техническая исправность оборудования	• Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования на пищеблоке	Медсестра, повар, завхоз
4	Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки разделочного и уборочного инвентаря. • Обновление маркировки (не реже 1 раза в месяц); при повреждении маркировки — немедленное обновление 	Медсестра повар завхоз
5	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	• Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильных камер	Медсестра повар Завхоз
Санитарные требования к организации режима дня и учебных занятий			
1	Посещаемость в группах	Количество детей в ОУ	воспитатели

2	Режим дня и расписание занятий	<ul style="list-style-type: none"> • Утверждение режима дня и расписание занятий согласно требованиям СанПиН (2 раза в год — перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода). • Ежедневный контроль за соблюдением режима дня и расписания занятий 	Ст.воспитатель воспитатели
3	Требование к организации физического воспитания	<ul style="list-style-type: none"> • Утверждение расписаний физкультурных занятий и утренней гимнастики согласно требованиям СанПиН (2 раза в год — перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода). • Ежедневный медико-педагогический контроль за проведением физкультурных занятий и утренней гимнастики 	Ст.воспитатель специалисты воспитатели
4	Организация мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей	<ul style="list-style-type: none"> • Утверждение плана мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей согласно требованиям СанПиНа (2 раза в год — перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода). • Ежемесячный медико-педагогический контроль за организацией и проведением мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей 	Ст.воспитатель воспитатели
5	Прием детей в дошкольное образовательное учреждение	<ul style="list-style-type: none"> • Комплектование групп согласно Правилам приема в ДОУ. • Прием детей в ДОУ осуществляется на основании направления, заявления, договора и медицинской карты 	заведующий, медсестра
Санитарные требования к медицинскому обслуживанию дошкольного образовательного учреждения			
1	Наличие графика работы медицинского кабинета	<ul style="list-style-type: none"> • График работы медицинского персонала и медицинского кабинета утверждаются в начале учебного года 	Заведующий Медицинские работники
2	Контроль за прохождением обязательных профилактических осмотров всеми сотрудниками	<ul style="list-style-type: none"> • Профилактический осмотр сотрудников (1 раз в год) 	Заведующий
3	Наличие аптечки для оказания первой медицинской доврачебной помощи и их своевременное пополнение	<ul style="list-style-type: none"> • Ежемесячная проверка и пополнение медицинских аптечек. • Аптечки находятся во всех группах и основных производственных помещениях (пищеблок, учебные кабинеты и пр.) 	медсестра
Санитарные требования к организации питания воспитанников			

1	Наличие согласованного примерного 10 дневного меню	• постоянно	завхоз
2	Бракераж сырых скоропортящихся продуктов	• Ежедневный контроль за сырыми скоропортящимися продуктами (по документации и органолептический) с заполнением журнала	Завхоз, повар
3	Бракераж готовой продукции	Ежедневный контроль за качеством готовой продукции (внешний вид, консистенция, вкусовые качества и др.) с заполнением бракеражного журнала	Завхоз, повар
4	Ведение и анализ накопительной ведомости	• Ежедневно	Завхоз, повар
5	Отбор и хранение суточной пробы	• Контроль за качеством отбора суточной пробы и ее хранения	Завхоз, повар
6	Наличие сертификатов соответствия, качества удостоверений и ветеринарных свидетельств на поступающие продукты питания	• На каждую партию товара	Завхоз, повар
7	Контроль за состоянием здоровья сотрудников пищеблока	• Контроль за заполнением журналов: — состояния здоровья сотрудников пищеблока;	медсестра
Санитарно-эпидемиологический режим в пищеблоке			
1	Качество термообработки кулинарных изделий	Органолептическая оценка готовых блюд	медсестра
Санитарное состояние и содержание образовательного учреждения			
1	Наличие графиков проведения генеральных уборок учреждения	• Постоянный контроль. • Графики проведения генеральных уборок утверждаются в начале учебного года	Завхоз медсестра
2	Режим ежедневных уборок помещений	• Постоянный контроль. • Графики проведения ежедневных уборок утверждаются в начале учебного года	Завхоз медсестра
3	Обеспечение моющими, дезинфицирующими средствами: уборочным инвентарем, ветошью	• Ежедневный контроль за наличием и использованием моющих и дезинфицирующих средств	завхоз

4	Медицинский осмотр сотрудников	<ul style="list-style-type: none"> • Постоянный контроль. • К работе в дошкольном образовательном учреждении допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр, который заносится в медицинскую книжку. • Медицинские книжки сотрудников хранятся в медицинском кабинете 	заведующий
5	Гигиеническое обучение сотрудников	Организация курсовой подготовки и переподготовки по программе гигиенического обучения медицинскими работниками, с пометкой о сдаче личной медицинской книжки	заведующий