

Приказ № 69 п. 1

от «29» августа 2023 г.

«Об утверждении Программы (плана) производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – эпидемиологических(профилактических) мероприятий»

В целях создания необходимых условий обучения и воспитания детей и на основании Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 30.06.2020г. №61 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил» 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)» ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Программу производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий в государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду № 19 комбинированного вида Кировского района Санкт-Петербурга (далее – ГБДОУ) на 2023/24 учебный год (Приложение 1).
2. Ответственным лицом за проведение производственного контроля в ГБДОУ на 2023/24 учебный год является руководитель Ракутина Е.В.
3. Контроль за организацией периодических медицинских осмотров возлагаю на заместителя заведующего по УВР .
4. Контроль за организацией курсовой гигиенической подготовки и переподготовки, по программам гигиенического обучения возлагаю на заместителя заведующего по УВР
5. Контроль за организацией питания возлагаю на кладовщиков, поваров и завхоза Горбунова Э.О.
6. Контроль за обеспечением условий учебно-воспитательного процесса возлагаю на старшего воспитателя.
7. За качественный воспитательно-образовательный процесс, выполнение требований образовательной программы ГБДОУ ответственность возлагаю на воспитателей, музыкальных руководителей, инструктора по физической культуре, специалистов.
8. Контроль за медицинским обеспечением и оценкой состояния здоровья детей ведет медицинская сестра и врач ГБДОУ.
9. За согласие с ТУ, ТО « Роспотребнадзора» новых видов услуг оставляю за собой.
10. Для своевременного информирования заведующего, ТУ, ТО« Роспотребнадзора», органов местного самоуправления, родителей об аварийных ситуациях, остановках производства, нарушениях технологического процесса, создающих угрозу санэпидблагополучию, возлагаю на заведующего хозяйством .
11. Ответственность за заключение договоров на вывоз ТБО, за сбор, временное хранение ТБО возлагаю на заведующего хозяйством.
11. Ответственность за заключение договоров на дезинфекцию, дезинсекция, дератизацию помещений, контроль за их проведением возлагаю на заведующего хозяйством.
12. Контроль и ответственность исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий ГБДОУ д/с № 19 _____ Е.В.Ракутина

ПРИНЯТО

Советом Образовательного учреждения
Протокол от «29» августа 2023 г. № 2

РАССМОТРЕНО

На Общем собрании работников
ГБДОУ детского сада № 19
Кировского района Санкт-Петербурга
Протокол от «29» августа 2023 г. № 4

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий ГБДОУ д/с № 19
Кировского района Санкт-Петербурга
_____/ Е.В.Ракутина
Приказ от «29» августа 2023 г. № 69 п.1

**Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий
в государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
детском саду № 19 комбинированного вида
Кировского района Санкт-Петербурга**

Пояснительная записка

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий (далее – Программа) в государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду № 19 комбинированного вида Кировского района Санкт-Петербурга (далее – ГБДОУ) разработана на основании: Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий от 10.07.2001 г. СП 1.1.1058-01 СП«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»; 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»

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»;
- 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»;
- приказа от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;
- приказа Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления);

Целью Программы является обеспечение безопасности для человека и ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий, организацией и осуществлением 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, иных санитарных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

Программа действует в течение 1 года с момента утверждения.

Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении основного вида деятельности ГБДОУ или других существенных изменениях деятельности ГБДОУ. В случае отсутствия необходимости внесения изменений в данный документ, Программа пролонгируется на следующий год.

В Программу включены:

- ✓ 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 ГБДОУ
- ✓ Перечень журналов учета и отчетности по проведению производственного контроля.

Лица, осуществляющие производственный контроль в ГБДОУ:

- ❖ Заведующий ГБДОУ
- ❖ Заместитель заведующего по УВР
- ❖ Заведующий хозяйством
- ❖ Старший воспитатель
- ❖ Медицинские работники

Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля несет заведующий ГБДОУ.

Надзор за организацией и проведением за организацией и проведением производственного контроля в ГБДОУ 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 ГБДОУ, 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.

Паспорт юридического лица

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 19 комбинированного вида Кировского района Санкт-Петербурга является некоммерческой организацией, детским садом комбинированного вида, созданной для реализации гарантированного государством Российской Федерации права на получение детьми дошкольного образования, охраны и укрепления их физического и психического здоровья, развития индивидуальных особенностей.

ГБДОУ детский сад № 19 Кировского района Санкт-Петербурга - самостоятельное юридическое лицо.

- Осуществляемые виды деятельности: реализация общеобразовательных программ дошкольного образования.
- Учредителем является Администрация Кировского района Санкт-Петербурга
- Юридический и почтовый адрес учреждения:
198216 Санкт-Петербург, проспект Народного Ополчения, дом 11, литер А
- Фактический адрес:
Корпус № 1: 198216 Санкт-Петербург, проспект Народного Ополчения, дом 11, литер А
Телефон: 8 (812) 377-37-23, 8 (812) 376-01-71
Корпус № 2: 198216 Санкт-Петербург, проспект Народного Ополчения, дом 10, литер А
Телефон: 8 (812) 616-01-04, 8 (812) 616-01-14

Заведующий ГБДОУ

Заместитель заведующего по УВР

Заведующий хозяйством

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

Договор на дератизацию и дезинсекцию.

Договор на оказание медицинских работ и услуг.

Личные санитарные книжки 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 ДОУ самостоятельно, либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке для проведения данного вида деятельности» (СанПиН 1.1.1058-01)

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

ФИО	должность	Раздел работы по осуществлению производственного контроля
1	2	3
Е.В.Ракутина	Заведующий	<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

	<p>Заместитель заведующего по УВР</p> <p>Медсестра</p>	<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: <ul style="list-style-type: none"> — 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. <p>Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля:</p> <ul style="list-style-type: none"> — цикличное меню; — журнал бракеража готовой продукции; — журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;
	<p>Завхоз</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Производственный контроль организации ремонтных работ, закупок оборудования и т.д. • Ведение журнала аварийных ситуаций <p>Информация заинтересованных ведомств об аварийных ситуациях в учреждении</p> <ul style="list-style-type: none"> • Контроль за состоянием: <ul style="list-style-type: none"> - освещенности - систем теплоснабжения - систем водоснабжения - систем канализации

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

Должность	Срок гигиенического обучения	Срок мед. осмотра, ФЛГ
1	2	3
Заведующий	1 раз/2 года	1 раз в год
Заместитель заведующего по УВР	1 раз/2 года	
Воспитатели, в т.ч. старший воспитатель	1 раз/2 года	
Инструктор по физической культуре	1 раз/2 года	
Музыкальный руководитель	1 раз/2 года	
Учитель – логопед, учитель-дефектолог	1 раз/2 года	
Машинист по стирке и ремонту спец-одежды, кастелянша	1 раз/2 года	
Завхоз, кладовщик	1 раз/ год	
Помощники воспитателя	1 раз/ год	
Шеф-повар, повар	1 раз/год	
Мойщик посуды	1 раз/год	
Кухонный рабочий	1 раз/год	
Рабочий по КОРЗ	1 раз/2 года	
Документовед, делопроизводитель, специалист по закупкам	1 раз/2 года	
Уборщик производственных помещений	1 раз/2 года	
Уборщик территории	1 раз/2 года	
Электромонтер	1 раз/2 года	

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.

№	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
1	Микроклимат	Температура воздуха	2 раза в год: В теплый и холодный периоды	Рабочие места, в том числе в производственных помещениях пищеблока (по 2 точки) Музыкальный зал(не менее 10% помещения по 1 точке)	СП 2.2.3670-20, СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.3.6.0233-21, МР 2.4.0242-21	Протокол

2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток	Рабочие места, в том числе в производственных помещениях пищеблока (по 2 точки) Музыкальный зал (не менее 20% помещения по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.3.6.0233-21, МР 2.4.0242-21	Протокол
3	Песок на игровых площадках	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз в год	Детские песочницы (2–4 пробы по 200 грамм каждая)	СанПиН 3.3686-21, СанПиН 1.2.3685-21	Протокол
4	Контроль санитарного фона	Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, Паразитологические исследования)	1 раз в год	По 10 смывов: – в игровых уголках: с игрушек, мебели, ковров и дорожек; – спальнях: постельное белье, с пола, батарей, подоконников, штор; – туалетных комнатах: ручки дверей, кранов, наружные поверхности горшков, стульчаков По 20 смывов: – в пищеблоке: с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; – в местах приема пищи: с посуды, клеенок, скатертей, столов	СанПиН 3.3686-21, МР 2.3.6.0233-21	Протокол
		Смывы иерсинии	1 раз в год – перед доставкой овощей	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5–10 смывов)		

5	Санитарно-бактериологическое исследование пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд	2 раза в год	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2–3 блюда исследуемого приема пищи)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ТР ТС 021/2011, МР 2.3.6.0233-21	Протокол
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (1 проба)		
		Контроль проводимой витаминизации блюд	2 раза в год	Третьи блюда (1 блюдо)		
6	Качество питьевой воды	Исследования по химическим и микробиологическим показателям	По химическим показателям – 1 раз в год, по микробиологическим – 2 раза в год	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, (выборочно по 2 пробы)	СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 2.1.3684-21, МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6	Протокол

Производственный контроль помещений детского сада

Производственный контроль пищеблока

1. Входной контроль показателей качества и безопасности поступающего сырья и пищевой продукции на соответствие их видов и наименований маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации в каждой партии с учетом требований:

- технических регламентов на соответствующие виды продукции (ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 882; ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», утв. решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 67, и пр.);
- Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.3.2.1078-01, СанПиН 2.3.2.1324-03);
- стандарта информации по группам продуктов ГОСТ Р 51074-2003 «Национальный стандарт Российской Федерации. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования», утв. постановлением Госстандарта России от 29.12.2003 № 401-ст.

2. Контроль на этапе технологических процессов приготовления и контроль готовой продукции, который включает:

- ежедневный лабораторный и инструментальный контроль в виде овоскопирования яиц, проверки качества фритюрных жиров, а также контроль органолептических показателей всего сырья и продукции (СанПиН 2.3.2.1078-01);
- регулярный полугодовой контроль физико-химических и микробиологических показателей для 30% от каждого вида блюд собственного производства, а также контроль органолептических и микробиологических показателей воды (СанПиН 2.3.2.1078-01 и СанПиН 2.1.4.1074-01).

3. Ежеквартальный контроль санитарно-эпидемиологического режима в части санитарной обработки помещений, оборудования, инвентаря посредством исследования не менее 10 смывов с производственного оборудования, инвентаря, резервуаров, тары, а также рук и спецодежды персонала (приказ Роспотребнадзора от 20.05.2005 № 402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте»).

4. Контроль производственной среды (условий труда на рабочем месте) путем проведения инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочем месте, который включает:

- полугодовой контроль (в холодный и теплый периоды года) физических факторов микроклимата пищеблока: температуры, влажности, воздуха, скорости движения воздуха согласно Федеральному закону от 28.12.2013 № 426-ФЗ «О специальной оценке условий труда» (далее – Закон № 426-ФЗ) и Р 2.2.2006-05;
- ежегодный контроль температуры рабочих поверхностей (согласно Р 2.2.2006-05);
- технологический контроль освещенности, теплового излучения, шума, вибрации при вводе помещения в эксплуатацию и при начале работы нового технологического оборудования воздуха (согласно Закону № 426-ФЗ и Р 2.2.2006-05);
- специальный контроль физических факторов при аттестации рабочих мест посредством физиолого-эргономических исследований: измерения физических, динамических нагрузок, контроля массы поднимаемого и перемещаемого груза вручную, контроля стереотипных рабочих движений, статических нагрузок, рабочей позы, монотонности нагрузок, режима работы и пр. (согласно Закону № 426-ФЗ и Р 2.2.2006-05).

5. Специфические обязательные мероприятия производственного контроля на пищеблоке дошкольной образовательной организации согласно СанПиН:

- входной контроль товарно-сопроводительной документации каждой партии продукции, поступающей в дошкольную образовательную организацию от поставщиков (п. 14.1);
- визуальный контроль срока годности, бомбажа (вздутия банок с консервами) и качества пищевой продукции;
- ревизию, очистку и контроль эффективности работы вентиляционных систем не реже одного раза в год (п. 8.1);
- ежедневный контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании с занесением результатов в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, который хранится в течение года (п. 14.2);
- контроль правильности отбора и хранения суточной пробы (п. 14.24);
- контроль соблюдения требований к составлению меню для организации питания детей разного возраста, включая нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей возрастных групп, рекомендуемое распределение калорийности между приемами пищи, режим питания детей (разд. XV);
- контроль соблюдения требований к перевозке и приему пищевых продуктов в дошкольные образовательные организации (разд. XVI).

Производственный контроль медицинского кабинета

Общие обязательные лабораторные исследования и испытания в рамках производственного контроля в лечебно-профилактических учреждениях, к которым можно отнести медицинский кабинет дошкольной образовательной организации согласно в п. 1.6 письма Роспотребнадзора №01/4801-9-32:

- 1) ежедневный контроль качества предстерилизационной очистки с постановкой проб изделий медицинского назначения (согласно СанПиН 2.1.3.2630-10; ОСТ 42-21-2-85; Методическим указаниям Минздрава России № МУ-287-113; СП 3.1.3263-15);
- 2) технологический контроль каждого стерилизатора при каждой загрузке (при каждом цикле стерилизации) физическими и химическими методами: проверкой температуры, контролем термоиндикаторов (согласно приказу Минздрава СССР от 03.09.1991 № 254 «О развитии дезинфекционного дела в стране», СП 3.5.1378-03);
- 3) ежемесячный контроль химических средств для дезинфекции посредством определения концентрации активного действующего вещества в рабочих растворах дезсредств и соответствия концентрации (согласно СП 3.5.1378-03);
- 4) ежеквартальный контроль стерильности (не менее трех проб) перевязочного материала, инструментов и других изделий медицинского назначения, эндоскопов и инструментов к ним, лекарственных форм, аптечной посуды, стерильной воды для приготовления инъекционных растворов (согласно СанПиН 2.1.3.2630-10; ОСТ 42-21-2-85);
- 5) полугодовой контроль качества дезинфекции эндоскопов и инструментов к ним путем взятия смывов и смывной жидкости (согласно Методическим указаниям Минздрава России № МУ-287-113; СП 3.1.3263-15);
- 6) полугодовой контроль оборудования для стерилизации (бактериологическим методом).

Специфические обязательные мероприятия производственного контроля в медицинском кабинете ДОУ согласно Порядку оказания медицинской помощи несовершеннолетним и СанПиН:

- контроль соответствия оснащения медкабинета детского сада стандарту оснащения медицинского блока отделения организации медицинской помощи несовершеннолетним в образовательных организациях (приложение № 3 к Порядку оказания медицинской помощи несовершеннолетним);
- контроль соблюдения требований Положения об организации деятельности медицинской сестры (фельдшера) отделения организации медицинской помощи несовершеннолетним в образовательных организациях (приложение № 6 к Порядку оказания медицинской помощи несовершеннолетним);
- выполнение требования о запрете размещения помещений медицинского назначения в подвальных и цокольных этажах зданий.

Производственный контроль спортивного оборудования

Обязательные мероприятия производственного контроля спортивного (игрового) оборудования ДОУ:

- контроль соответствия оборудования игровой и физкультурной площадок ростовозрастным особенностям детей, а также требованиям об изготовлении такого оборудования из материалов, не оказывающих вредного воздействия на человека;
- контроль сопроводительной документации оборудования для помещений и детской мебели, которые поступают в дошкольную образовательную организацию, содержащей сведения об их безопасности и происхождении;
- ежеквартальную оценку эффективности текущей уборки и дезинфекции инвентаря (помещений) посредством проведения бактериологического и паразитологического анализов смывов с оборудования, детских игрушек (мячей, кругов и т. д.), предметов спортивного инвентаря (подп. 5.3.6 СанПиН 2.1.2.1188-03);
- контроль устройства игровой площадки для детей 3-7 лет (в соответствии с параметрами игрового оборудования, приведенными в приложении «В» к СП 31 -115-2006);
- контроль выполнения требования об оснащении оборудования с высотой игровой поверхности более 2000 мм, труднодоступного для детей младше 3 лет, защитными ограждениями высотой не менее 700 мм (п. 4.3.22.9 ГОСТ Р 52169-2012);
- контроль выполнения требования об обеспечении в оборудовании, легкодоступном для детей всех возрастов, ширины проема в ограждении не более 500 мм (для того, чтобы взрослые при необходимости могли оказать детям помощь) и высоты свободного падения не более 2000 мм (п. 4.3.22.15 ГОСТ Р 52169-2012).

ПЛАН МЕРОПРИЯТИЙ

1. ОРГАНИЗАЦИЯ ПЕРИОДИЧЕСКИХ МЕДИЦИНСКИХ ОСМОТРОВ

№ п/п	Мероприятия	Сроки	Ответственные
1.1	Составление списков работников, подлежащих периодическим медицинским осмотрам	1 раз в год (апрель)	Заместитель заведующего по УВР
1.2	Контроль за прохождением медицинских осмотров при приеме на работу.	Постоянно. В течение года	Заведующий Медсестра
1.3	Контроль за соблюдением графика прохождения медицинских осмотров, отстранения от работы при несвоевременном прохождении	Постоянно в течение года	Заведующий Медсестра
1.4	Контроль за проведением флюорографического обследования	1 раз в год	Заведующий Медсестра
1.5	Проведение обследования на кишечные инфекции	1 раз в год	Заведующий Медсестра
1.6	Проведение осмотра на гнойничковые заболевания сотрудников пищеблока	1 раз в год	Заведующий Медсестра

2. ОРГАНИЗАЦИЯ КУРСОВОЙ ГИГИЕНИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ И ПЕРЕПОДГОТОВКИ по программам гигиенического обучения

№ п/п	Мероприятия	Сроки	Ответственные
-------	-------------	-------	---------------

2.1	Подготовить поименные списки работников (должностей), подлежащих гигиеническому обучению	1 раз в год	Заместитель заведующего по УВР
2.2	Организация гигиенического обучения	1 раз в 2 года	Заведующий
2.3	Контроль за гигиеническим обучением вновь принятых	постоянно	Медсестра

3.

ОРГАНИЗАЦИЯ

ПИТАНИЯ

№ п/п	Мероприятия	Сроки	Ответственные
3.1	Контроль за доставкой пищевых продуктов: - наличие договора на поставку продуктов транспортом поставщика; - соблюдения режима температурной доставки скоропортящихся продуктов; - оборудование автотранспорта. Его содержание (проведение влажной уборки и дезинфекции); - наличие спецодежды и санитарной	постоянно	Заведующий, Завхоз, Кладовщик
3.2	Контроль за наличием сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность сырья и готовой продукции	постоянно	Завхоз, Кладовщик
3.3	Контроль за условиями и сроками хранения продуктов питания	постоянно	Кладовщик
3.4	Контроль за технологией приготовления готовых блюд, наличием технологических карт.	постоянно	Медсестра
3.5	Проведение оценки качества готовых блюд	постоянно	Медсестра
3.6	Заключение договора на поставку продуктов питания	Ноябрь - декабрь	Заведующий

4 ОБЕСПЕЧЕНИЕ УСЛОВИЙ УЧЕБНО-ВОСПИТАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

№ п/п	Мероприятия	Сроки	Ответственные
4.1	Оснащение оборудованием, правильная расстановка мебели осуществляется в соответствии с СанПиН	постоянно	Старший воспитатель, Воспитатели, Завхоз
4.2	Правильное рассаживание детей в соответствии с возрастом. Производить маркировку мебели	2 раза в год	Старший воспитатель, Воспитатели
4.3	Правильное использование технических средств обучения	постоянно	Воспитатели
4.4	Соблюдение требований к естественному и искусственному освещению	постоянно	Воспитатели

4.5	Выполнение требований режима дня и учебных занятий	постоянно	Воспитатели, Помощники воспитателей
4.6	Проводить контроль и анализ физического воспитания	постоянно	Врач, Старший воспитатель, Воспитатели

5. МЕДИЦИНСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ И ОЦЕНКА СОСТОЯНИЯ ЗДОРОВЬЯ

№ п/п	Мероприятия	Сроки	Ответственные
5.1	Оснащение медицинским оборудованием, лекарственными препаратами	в соответствии с планом закупок	Заведующий, Завхоз, Медсестра
5.2	Разработка плана физкультурно-оздоровительной работы	август	Врач
5.3	Ежегодный анализ лечебно-оздоровительной работы и состояние здоровья детей.	1 раз в год	Медицинские специалисты детской поликлиники
5.4	Проведение профилактических осмотров детей декретированных возрастов по графику.	1 раз в год	Медицинские специалисты детской поликлиники
5.5	Наличие комплексного плана оздоровительных мероприятий для каждой возрастной группы.	постоянно	Врач
5.6	Проведение и контроль эффективности закаливающих процедур.	постоянно	Медсестра
5.7	Контроль за утренним приемом	постоянно	Воспитатели, Медсестра
5.8	Осмотр детей на педикулез	1 раз в неделю	Воспитатели, Медсестра
5.9	Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине.	по необходимости	Врач, Медсестра, Воспитатели, Помощники воспитателей

5.10	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	Воспитатели, Медсестра Музыкальные руководители, Инструктора по физ. культуре, Коллектив ГБДОУ
------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------

6. СВОЕВРЕМЕННОЕ ИНФОРМИРОВАНИЕ

ТУ, ТО «Роспотребнадзора», органов местного самоуправления, родителей об аварийных ситуациях, остановках производства, нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санэпид благополучию.

№ п/п	Мероприятия	Сроки	Ответственные
6.1	Авария на водопроводе, отключение воды	при необходимости	Завхоз, Заведующий
6.2	Авария на канализационной сети	при необходимости	Завхоз, Заведующий
6.3	Отключение электричества	при необходимости	Завхоз, Заведующий
6.4	Выход из строя технологического и холодильного оборудования	при необходимости	Завхоз, Заведующий
6.5	Отключение отопления, выход из строя отопительной системы	при необходимости	Завхоз, Заведующий

7. КОНТРОЛЬ ЗА ОХРАНОЙ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

№ п/п	Мероприятия	Сроки	Ответственные
7.1	Заключение договора на вывоз ТБО	1 раз в год	Завхоз
7.2	Контроль за сбором, временным хранением, вывозом ТБО специальным транспортом	постоянно	Завхоз
7.3	Дезинфекция, дезинсекция, дератизация помещений	ежемесячно	Завхоз
7.4	Заключение договоров на обслуживание здания	декабрь	заведующий

ВЕДЕНИЕ УЧЕТА И ОТЧЕТНОСТИ, связанных с осуществлением производственного контроля, информирование ТУ, ТО «Роспотребнадзора» о результатах

№ п/п	Наименование производственного контроля	Форма учета и отчетности
-------	-----------------------------------------	--------------------------

1.	Организация лабораторного контроля	Результаты лабораторных исследований: — водопроводной воды; — кипяченой воды; — готовых блюд, смывов посуды, — исследование песка в песочницах
2.	Организация периодического медицинского контроля	Допуск к работе
3.	Организация курсовой гигиенической подготовки и переподготовки по программам гигиенического обучения	Отметка о сдаче экзамена
4.	Организация питания	Технологические карты; журналы: «здоровье», кипячение воды, «Бракераж сырой продукции»; меню, меню-раскладка, суточная проба
5.	Обеспечение условий учебно-воспитательного процесса	Согласование плана работы на год, соблюдение СанПиН, инструкции по охране и здоровья детей
6.	Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья детей	Аналитический результат медицинских осмотров, оценка физического развития детей
7.	Своевременное информирование ТУ, ТО «Роспотребнадзора», органов Местного самоуправления, родителей об аварийных ситуациях, остановках производства; нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санэпид благополучию	Журнал аварийных ситуаций в ГБДОУ
8.	Контроль за окружающей средой	Договора, акты

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; - разлив ртути в помещениях, на территории; - подача некачественной по органолептическим показателям воды; - поступление в ГБДОУ 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. 	Заведующий	В день, час возникновения ситуаций
---	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------	------------------------------------

В случае возникновения аварийных ситуаций Учреждение приостанавливает свою деятельность с информированием ОО Кировского района Санкт-Петербурга, 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;
- методические указания (инструкции) по применению дезинфицирующих средств и антисептиков;
- журнал учёта инфекционных заболеваний (ф. № 060/у);
- план профилактических прививок
- медицинские карты детей (ф. 026/у);
- журнал регистрации и учёта сильных (необычных) реакций на прививки и поствакцинальных осложнений;
- журнал профилактического осмотра на педикулёз, чесотку
- журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок
- Технологическая карта
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции
- журнал витаминизации третьих и сладких блюд
- журнал ежедневного учета питания детей
- журнал здоровья
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании
- графики (журналы) проведения генеральных уборок и заключительных дезинфекций;
- личные медицинские книжки (сотрудн.)
- прививочные сертификаты (сотрудн.)