

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД №10 ГОРОДА БЕЛОГОРСК»**

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МАДОУ ДС №10

Г.С. Леонтьева

Приказ от 01.09.2021г № 209

**ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
при осуществлении образовательной деятельности в
муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении
«Детский сад №10 города Белогорск»**

г. Белогорск
2021 год

1. Паспорт программы

Характеристика объекта

Полное и сокращенное наименование:	Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №10 города Белогорск» (МАДОУ ДС №10)
Тип объекта:	образовательная организация
Лицензия:	<i>№ ОД5878 от 18.03.2021 года, выдана Министерством образования и науки Амурской области</i>
	Срок действия: <i>до 18.03.2022 г.</i>
	Количество детей: <i>228 человек</i>
	Численность работающих: <i>40 человек: женщины – 36, мужчины - 4.</i>
Юридический адрес:	676852, Амурская область, г. Белогорск ул. Добролюбова, д. 29.
Фактический адрес:	676852, Амурская область, г. Белогорск ул. Добролюбова, д. 29.

Характеристика здания

Тип строения	отдельно стоящее двухэтажное здание с подвальным помещением
Площадь	2001,9 кв. м

Характеристика инженерных систем

Освещение	естественное и искусственное
Система вентиляции	естественная, приточно-вытяжная
Система отопления	централизованная, от городской сети
Система	холодая, централизованное водоснабжение
Система канализации	подключено к городской сети канализации

Пояснительная записка

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее по тексту - Программа) дошкольного образовательного учреждения (далее Учреждение)) разработана на основании Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ, СанПиН 2.4.3648-20, СанПин 2.3/2.4.3590-20, 1.2.3685-21,

Целью производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий является обеспечение безопасности всех участников образовательного процесса в учреждение, производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления 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, 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.

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

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования для образовательных организаций (ДОУ, детские сады, школы) в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», согласно постановлению Главного санитарного врача РФ от 30.06.2020 № 16
- 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»;
- приказ 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»;

– приказ 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».

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

№ п/п	Должность	Функции
1	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 плановых медицинских осмотров работников; – организация гигиенического обучения сотрудников; – организация профессиональной подготовки и аттестации работников; – разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений.
2	Заместитель заведующего по УВР	<ul style="list-style-type: none"> – контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми; – исполнение мер по устранению выявленных нарушений; – контроль за организацией питания воспитанников.
3	Медработник (по согласованию)	<ul style="list-style-type: none"> – медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников; – контроль соблюдения личной гигиены; – ведение учета и отчетности по производственному контролю; – визуальный контроль над выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдение санитарных правил.
4	Завхоз	<ul style="list-style-type: none"> – контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории; – организация лабораторно-инструментальных исследований; – ведение учетной документации; – разработка мер по устранению выявленных нарушений;

5	Повар Кладовщик	<ul style="list-style-type: none"> - безопасность готовой продукции, и технологии производства - санитарных паспортов на транспорт, документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в соответствии с действующим законодательством.
---	--------------------	---

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

4.1. Основные помещения:

№п п	Наименование фактора	Нормируе ые уровни	Периодичность контроля по нормативной документации	Точка отбора	Норматив ная документа ция	Лаборатория	
						Своя	Сторонняя
1.	Дезинфекция, дезинсекция и дератизация			Пищеблок Склады Подвальное помещение Кабинеты и др.	СанПиН 2.4.3648- 20		ИП Суслина
1.1.	Дезинсекция помещений против тараканов разовая, 1 кв.м		1 раз в квартал				
1.2.	Приготовление ядохимиката		ежемесячно				
1.3.	Определение объекта на заселенность синантропными насекомыми, 1 кв.м (дезинсекция)		1 раз в год				
1.4.	Дератизация помещений, 1 кв.м.		ежемесячно				
1.5.	Определение на заселенность грызунами на 1 кв.м. (дератизация)		2 раза в год				

1.6.	Акарицидная обработка против клещей		1 раз в год				
2.	Лабораторные исследования воды:						
2.1.	<ul style="list-style-type: none"> – определение вкуса, привкуса осадок, прозрачность/ – цветность – мутность – запаха 		По мере необходимости	Пищеблок			РЖД
3.	Инструментальные измерения объемов вытяжки воздуха, обследование технического состояния системы вентиляции (ревизия, очистка и контроль эффективности)		1 раз в 10 лет	Все помещения	СанПиН 2.4.3648-20		ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Амурской области»

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

№ п/п	Профессия	Количество человек	Кратность	
			Периодический и внеочередной медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Заместитель заведующего по АХР	0	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Заместитель заведующего по УВР	1	1 раз в год	1 раз в 2 года

4	Воспитатели	12	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Педагог-психолог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Инструктор по физической культуре	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Учитель-логопед	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	Младший воспитатель	11	1 раз в год	1 раз в год
9	Работники пищеблока	3	1 раз в год	1 раз в год
10	Технический персонал	7	1 раз в год	1 раз в 2 года

6. Своевременное информирование «Роспотребнадзора», органов местного самоуправления, родителей об аварийных ситуациях, остановках производства, нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санэпидблагополучию.

6.1.	Авария на водопроводе, отключение воды	постоянно	заведующий, завхоз
6.2.	Авария на канализационной сети	постоянно	заведующий, завхоз
6.3.	Отключение электричества	постоянно	заведующий, завхоз
6.4.	Отключение отопления, выход из строя отопительной системы	постоянно	заведующий, завхоз

7. Контроль за охраной окружающей среды

7.1	Заключение договора на вывоз ТКО	1 раз в год	завхоз
7.2	Контроль за сбором, временным хранением, вывозом ТБО специальным транспортом	постоянно	завхоз
7.3	Контроль за сбором, временным хранением, вывозом люминисцентных ламп специализированным транспортом	постоянно	завхоз

8. Ведение учета и отчетности, связанных с осуществлением производственного контроля, информирование «Роспотребнадзора» о результатах.

№№ п/п	Наименование производственного контроля	Форма учета и отчетности
1.	Организация лабораторного контроля	Результаты лабораторных исследований: – водопроводной воды; – инструментальные измерения объемов вытяжки воздуха, обследование технического состояния системы вентиляции (ревизия, очистка и контроль эффективности);
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
5.	Обеспечение условий учебно-воспитательного процесса	соблюдение СанПинов, 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 «Роспотребнадзора», органов Местного самоуправления, родителей об аварийных ситуациях, остановках производства. Нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санэпидблагополучию	Журнал аварийных ситуаций в ДООУ
8.	Контроль за окружающей средой	Договоры, акты
9.	Дезинфекция, дезинсекция. дератизация помещений	Договор о проведении работы

9. Перечень мероприятий по производственному контролю

№	Объект контроля	Кратность контроля и сроки исполнения	Ответственные лица
Санитарные требования к участку образовательного учреждения			
1	Санитарное состояние участка, пешеходных дорожек, подъездных путей, освещения территории, озеленение	–Ежедневный контроль за санитарным состоянием территории. –Дезинсекция, дератизация помещений по графику.	заведующий, завхоз
2	Санитарное состояние групповых участков, малых игровых форм, спортивной площадки с соответствующим спортивным оборудованием	–Ежедневный контроль за санитарным состоянием групповых участков. –Ремонт и замены малых форм, спортивного оборудования и сооружений (по мере их выхода из строя). –Приобретение и установка новых малых форм, спортивного оборудования и сооружений (по мере необходимости)	Заведующий, завхоз
3	Санитарное состояние хозяйственной зоны: очистка контейнера, площадки, вывоз мусора	– Ежедневный контроль за санитарным состоянием хозяйственной площадки. –Вывоз твердых бытовых отходов - по графику.	завхоз
Санитарные требования к санитарно-техническому состоянию здания			
1	Состояние подвального помещения детского сада	–Ежемесячный контроль: –Функционирования системы теплоснабжения;	завхоз
2	Состояние кровли, фасада здания, цоколя	– Ежедневный контроль. При необходимости - заявка на ремонтные работы.	завхоз

3	Внутренняя отделка помещений	В период проведения капитального и текущего ремонта в качестве внутренней отделки применяются только материалы, имеющие гигиенический сертификат для использования в детских учреждениях	завхоз
4	Соблюдение теплового режима в учреждении	-Ежемесячный контроль функционирования системы теплоснабжения при неисправности - устранение в течение суток. -Промывка отопительной системы (июнь - июль).	завхоз
5	Соблюдение воздушного режима в учреждении. Система вентиляции	– Ежемесячный контроль функционирования системы вентиляции: приточно-вытяжная вентиляция пищеблока, прачечной, вытяжные вентиляционные шахты – Очистка вытяжных вентиляционных решеток проводится не реже 2 раз в год.	завхоз
6	Микроклимат, температура и относительная влажность воздуха в помещениях	–Ежедневный контроль; –Соблюдение графика проветривания помещений.	завхоз
7	Состояние систем водоснабжения, канализации, работа сантехприборов	— Ежедневный контроль функционирования системы водоснабжения, канализации, сантехприборов; — Промывка системы водоснабжения (после возникновения аварийной ситуации с отключением системы, после капитального ремонта с заменой труб). — Проведение ревизии системы водоснабжения, канализации перед началом учебного года (август) с составлением акта	завхоз

8	Питьевая вода	<ul style="list-style-type: none"> – Ежедневный визуальный контроль за качеством воды для питьевого режима, за стаканами для питьевого режима – Ежегодное исследование питьевой воды из источника централизованного водоснабжения по микробиологическим и санитарно-химическим показателям (внепланово — после ремонта систем водоснабжения) 	<p>медсестра</p> <p>завхоз</p>
9	Естественное и искусственное освещение	<ul style="list-style-type: none"> – Ежедневный контроль за уровнем освещенности помещений. – 1 раз в месяц техническое обслуживание электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп – Чистка оконных стекол (не реже 2-х раз в год), осветительной аппаратуры, светильников (не реже 3-х раз в год). 	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: — размеры детской мебели (столы, стулья) должны соответствовать росту-возрастным особенностям детей, иметь соответствующую маркировку. <p>Во всех помещениях, где проводятся занятия с детьми и осуществляется прием пищи, должны присутствовать схемы рассаживания согласно антропометрии;</p> <ul style="list-style-type: none"> – Расстановка мебели должна соответствовать нормам СанПиН 	<p>Заместитель заведующего по УВР, медсестра</p>
2	Уголки и зоны природы	<ul style="list-style-type: none"> – Контроль 1 раз в год перед началом учебного года: – Запрещается содержать ядовитые растения, а также растения, имеющие колючки и пр. 	<p>Заместитель заведующего по УВР</p>

3	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 	Заместитель заведующего по УВР, медсестра
4	Санитарное состояние ковровых изделий	<ul style="list-style-type: none"> -Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием ковровых изделий. -Обработка ковров не реже 1 раз в год (сухая чистка, стирка с использованием специальных моющих средств) в теплое время года 	Медсестра, завхоз
5	Постельное белье, салфетки, полотенца	<ul style="list-style-type: none"> – Ежедневный визуальный контроль за состоянием постельного белья, салфеток, полотенец; по мере загрязнения — подлежат немедленной замене. –Замена постельного белья (1 раз в неделю) по графику. –Замена полотенец, салфеток (2 раза в неделю). 	медсестра завхоз
6	Состояние оборудования спортивного зала	<ul style="list-style-type: none"> – Ежедневный визуальный контроль за состоянием оборудования физкультурного зала; при неисправности оборудования — немедленное удаление из пользования и ремонт. – Испытание физкультурного оборудования с составлением акта (1 раз в год перед началом учебного года) 	Заместитель заведующего по УРВ
Состояние помещений и оборудования пищеблока			

	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; – приточно-вытяжная вентиляция пищеблока. Два раза в месяц техническое обслуживание системы водоснабжения, канализации, сантехприборов. – электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп. 	медсестра завхоз
8	Санитарное состояние пищеблока	-Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием пищеблока	Заведующий, медсестра
9	Состояние технологического и холодильного оборудования на пищеблоке, техническая исправность оборудования	-Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования на пищеблоке	медсестра завхоз
10	Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря	– 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 завхоз
11	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	– Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильных камер	завхоз кладовщик
Состояние помещений и оборудования прачечной			
1	Санитарное состояние прачечной	– Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием прачечной	Заведующий, медсестра

2	Состояние технологического оборудования прачечной, техническая исправность оборудования	– Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования прачечной 2 раза в месяц.	завхоз
3	Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря	– 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
Состояние оборудования медицинского кабинета			
1	Оборудование процедурного кабинета	– Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием процедурного кабинета; ежедневная уборка, кварцевание. – Исследование материала на стерильность (инструментарий, ватно-марлевый, изделия из резины) (1 раз в месяц).	медсестра
2	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	– Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильника для медикаментов	медсестра
3	Медикаментозные средства	– Ежемесячный контроль за сроком годности медикаментозных препаратов, шприцев.	медсестра
Санитарные требования к организации режима дня и учебных занятий			
1	Посещаемость в группах	Количество детей: – в ранних группах от 1,5 лет до 3 лет – группах от 3 до 7 лет	медсестра

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 	Заместитель заведующего по УВР
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 	Заместитель заведующего по УВР Инструктор по физ.культуре
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 	Инструктор по физ.культуре Мед.сестра
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 заявления, договора и медицинской карты 	заведующий, мед.сестра
Санитарные требования к медицинскому обслуживанию дошкольного образовательного учреждения			
1	Укомплектованность кадрами медработников	–Тарификация кадров (на начало учебного года)	ГБ «Детская поликлиника» г. Белогорск

2	Наличие графиков работы медицинского кабинета	– Графики работы медицинского персонала и медицинского кабинета утверждаются в начале учебного года	ГБ «Детская поликлиника» г. Белогорск
3	Согласование графиков медицинских осмотров воспитанников	– Углубленный медицинский осмотр воспитанников декретированных	медсестра
4	Контроль за прохождением обязательных профилактических осмотров всеми сотрудниками	–Профилактический осмотр сотрудников (1 раз в год)	медсестра
5	Наличие аптек для оказания первой медицинской доврачебной помощи и их своевременное пополнение	–Ежемесячная проверка и пополнение медицинских аптек.	медсестра
6	Организация санитарно-просветительской работы с сотрудниками	–Согласно плана санитарно-просветительской работы	медсестра
Санитарные требования к организации питания воспитанников			
1	Наличие согласованного примерного 10 дневного меню	– Один раз в полугодие перед началом сезона	заведующий
2	Витаминация готовых блюд	– Контроль за ежедневной витаминизацией пищи: - проведение витаминизации третьих блюд (вложение витамина С);	медсестра
3	Бракераж сырых скоропортящихся продуктов	– Ежедневный контроль за сырыми скоропортящимися продуктами(по документации и органолептический) с заполнением журнала	Кладовщик, мед.сестра

5	Бракераж готовой продукции	– Ежедневный контроль за качеством готовой продукции (внешний вид, консистенция, вкусовые качества и др.) с заполнением бракеражного журнала	медсестра
6	Ведение и анализ накопительной ведомости	– Ежедневно	Кладовщик, медсестра
7	Отбор и хранение суточной пробы	– Контроль за качеством отбора суточной пробы и ее хранения	медсестра
8	Наличие сертификатов соответствия, качества удостоверений и ветеринарных свидетельств на поступающие продукты питания	– На каждую партию товара	кладовщик
9	Контроль за состоянием здоровья сотрудников пищеблока	– Контроль за заполнением журналов:	Заведующий, 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 генеральныхуборок учреждения	– Постоянный контроль. – Графики проведения генеральных уборок утверждаются в начале учебного года	Заведующий, завхоз
2	Режим ежедневных уборок помещений	– Постоянный контроль.	завхоз
3	Обеспечение моющими, дезинфицирующими средствами: уборочным инвентарем, ветошью	– Ежедневный контроль за наличием и использованием моющих и дезинфицирующих средств	завхоз

4	Медицинский осмотр сотрудников	Постоянный контроль. К работе в дошкольном образовательном учреждении допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр, который заносится в медицинскую книжку. Медицинские книжки сотрудников	Заведующий, делопроизводитель
5	Гигиеническое обучение сотрудников	Организация курсовой подготовки и переподготовки по программе гигиенического обучения медицинскими работниками, с пометкой о сдаче личной медицинской книжки	Заведующий, делопроизводитель

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

№	Наименование мероприятия	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 поступающих для реализации продукции- документальная и органолептическая, а также условий и правильности её хранения и использования.	постоянно
5	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, соблюдение правил личной гигиены.	постоянно
6	Проверка качества и своевременности проведения дератизации и дезинсекции: отсутствие грызунов; отсутствие членистоногих, имеющих санитарно-эпидемическое значение	постоянно