

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий ЛГ МАДОУ ДСКВ № 1 «Теремок» В.Г. Панкрат
« 29 » января 2016 года



ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

**Лангепасского городского
муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад комбинированного вида № 1 «Теремок»**

(за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов,
выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий)
на 2016 - 2018 годы

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

2. ЧАСТЬ I. Программа производственного контроля в помещениях учреждения и на его территории (групповые ячейки, кабинеты, производственные помещения, территория учреждения).

1. РАЗДЕЛ 1. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью и перечень основных действующих нормативных и методических документов по гигиене детей и подростков.
2. РАЗДЕЛ 2. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного (внутреннего) контроля в учреждении.
3. РАЗДЕЛ 3. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб и периодичности отбора проб.
4. РАЗДЕЛ 4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.
5. РАЗДЕЛ 5. Перечень осуществляемых юридическим лицом работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно – эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию
6. РАЗДЕЛ 6. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг.
7. РАЗДЕЛ 7. Перечень форм учёта и отчётности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением мероприятий в рамках Программы производственного контроля
8. РАЗДЕЛ 8. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санэпидблагополучию, при которых необходимо информировать Роспотребнадзор, ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в ХМАО-Югре», учредителя, родителей (законных представителей) воспитанников.

3. ЧАСТЬ II. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Лангепасское городское муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад комбинированного вида №1 «Теремок» (сокращенное наименование – ЛГ МАДОУ ДСКВ № 1 « Теремок», далее по тексту – учреждение) осуществляет производственный контроль соблюдения санитарных правил и гигиенических нормативов, проведения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг по дошкольному образованию в рамках уставной деятельности учреждения.

Целью производственного контроля в учреждении является обеспечение безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

Основными задачами производственного контроля в учреждении являются:

1. Обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности деятельности.
2. Предотвращение нарушений санитарного законодательства.
3. Предупреждение заболеваний среди воспитанников и персонала.
4. Поэтапная реализация перечня мероприятий, направленных на соблюдение в организации санитарного законодательства и сроки их исполнения.

Производственный контроль осуществляется работниками учреждения, а также аккредитованными по договору организациями в порядке, установленном санитарными правилами и государственными стандартами. При этом используется метод визуального контроля, проводятся лабораторные и инструментальные исследования (испытания), проверяется наличие документов, предусмотренных законодательством, организуется аттестация (или проведение соответствующего обучения) персонала на предмет необходимых знаний и навыков. Лица, выполняющие контрольные мероприятия, несут ответственность за их своевременность, полноту и достоверность.

Объектами производственного контроля являются:

1. Состояние здоровья воспитанников, организация медицинского обслуживания детей.
2. Воспитательно-образовательный процесс, технологии, методики и программы обучения, режим дня, расписание НОД.
3. Рацион питания, условия и организация питания детей.
4. Питьевой режим, питьевая вода, используемая для обеспечения питьевого режима.
5. Персонал (в т.ч. состояние его здоровья), рабочие места сотрудников пищеблока.
6. Санитарно-технические системы здания, микроклимат, освещенность в помещениях с пребыванием детей.
7. Проведение ремонтных и строительных работ, используемые строительные и отделочные материалы.
8. Оборудование, оснащение, инвентарь.
9. Здание и территория образовательного учреждения.
10. Санитарно-противоэпидемические, профилактические мероприятия.

ЧАСТЬ I.

Программа производственного контроля в помещениях учреждения и на его территории (групповые ячейки, кабинеты, производственные помещения, территория учреждения).

РАЗДЕЛ 1. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью и перечень основных действующих нормативных и методических документов по гигиене детей и подростков.

Таблица 1

№№ п/п	Наименование документа	Регистрационный номер
Раздел 1. Общие вопросы.		
<u>«Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях» - СанПиН 2.4.1.3049-13</u>		
1.1.	«О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»	Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ
1.2.	Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.	СП 1.1.1058-01 Минздрав России
1.3.	Санитарные правила "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий" (Изменения и дополнения 1 к СП 1.1.1058-01).	СП 1.1.2193-07 Роспотребнадзор
1.4.	Гигиенические нормативы «Перечень веществ, продуктов, производственных процессов, бытовых и природных факторов, канцерогенных для человека».	Минздрав России ГН 1.1.725-98
1.5.	Гигиенические нормативы "Перечень веществ, продуктов, производственных процессов, бытовых и природных факторов, канцерогенных для человека" (Дополнения и изменения 1 к ГН 1.1.725-98).	Минздрав России ГН 1.2.1841-04
1.6.	Санитарные правила и нормативы "Гигиенические требования к инсоляции и солнцезащите помещений жилых и общественных зданий и территорий".	СанПиН 2.2.1/2.1.1.1076-01 Минздрав России
1.7.	Санитарные правила и нормативы "Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению общественных и жилых зданий".	Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 08.04.2003 N 34.
1.8.	Санитарные нормы "Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки".	СН 2.2.4/2.1.8.562-96 Госкомсанэпиднадзор России
1.9.	Примерные программы производственного контроля на предприятиях торговли, общественного питания, в аптеках и парикмахерских.	Постановление Главного гос.сан.врача РФ от 30.07.02 №26 «О введении

		программа производственного контроля»
Раздел 2. Гигиена. Гигиена детей в дошкольных учреждениях.		
2.1.	«Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»	Федеральный закон № 157-ФЗ от 17.09.1998
2.2.	Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений	СанПиН 2.4.1.3049-13
2.3.	Методические указания по организации воспитания и обучения дошкольников с нарушением зрения (гигиенические аспекты).	МУ 3029-84 от 14.05.84 Минздрав СССР
2.4.	Методические рекомендации "Проведение физкультурных занятий на открытом воздухе с детьми 5-7 лет в дошкольных учреждениях".	МР 11-14/26-6 от 29.10.84 Минздрав СССР
2.5.	Методические рекомендации "Организационные, профилактические и лечебные принципы оздоровления часто болеющих детей".	МР 11-12/6-25 от 17.03.85 Минздрав СССР
2.6.	Методические рекомендации "Профилактика острых респираторных вирусных инфекций в детских дошкольных учреждениях".	МР 08-14/4-14 от 12.06.80 Минздрав СССР
2.7.	Методические рекомендации по закаливанию детей в дошкольных учреждениях.	МР 11-49/6-29 от 16.06.80 Минздрав СССР
2.8.	Методические рекомендации "Медико-педагогический контроль за физическим воспитанием детей дошкольного возраста".	МР 08-14/12 от 23.12.82 Минздрав СССР
2.9.	Методические рекомендации "Контроль за развитием и состоянием здоровья детей раннего и дошкольного возраста".	МР 08-14/3 от 22.04.82 Минздрав СССР
2.10.	Методические указания "Организация наблюдения и оздоровления детей групп риска в дошкольных учреждениях и в детских поликлиниках".	МУ 11-14/27-6 от 30.12.83 Минздрав СССР
2.11.	Методические рекомендации "Определение функциональной готовности детей к поступлению в школу и организация обучения и режима продленного дня в первых классах общеобразовательной школы".	МР 11-14/13-6 от 30.04.85 Минздрав СССР
2.12.	Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы.	СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 Минздрав России
2.13.	Методические рекомендации по организации летней оздоровительной работы с детьми в дошкольных учреждениях.	МР 11-22/6-29 от 20.07.86 Минздрав СССР
2.14.	Санитарно-эпидемиологические требования к перевозке железнодорожным транспортом организованных детских коллективов.	СП 2.5.1277-03 Минздрав России
2.15.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»	СП 1.1.1058-01
2.16.	«Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»	СП 3.1.3.2.1379-03
2.17.	«Профилактика вирусного гепатита В»	СП 3.1.3.3117-13
2.18.	«Профилактика паразитарных болезней на территории РФ»	СанПин 3.2.1333-03

2.19.	«Профилактика энтеробиоза»	СП 3.2.3110-13
2.20.	«Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»	СП 3.1.2.3117-13
2.21.	«Профилактика острых кишечных инфекций»	СП 3.1.1.3108-13
Раздел 3. Детское питание.		
3.1.	«О качестве и безопасности пищевых продуктов»	Федеральный закон № 29-ФЗ от 02.01.2000
3.2.	«О техническом регулировании»	Федеральный закон № 184-ФЗ от 27.12.2002
3.3.	«Технический регламент на молоко и молочную продукцию»	Федеральный закон от 12.06.2008 № 88-ФЗ
3.4.	«Технический регламент на масложировую продукцию»	ТР ТС 024/2011
3.5.	«Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»	ТР ТС 023/2011
3.6.	«Технический регламент таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»	ТР ТС 021/2011
3.7.	«Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»	ТР ТС 034/2013
3.8.	«Технический регламент таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»	ТР ТС 033/2013
3.9.	«Технический регламент таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»	ТР ТС 022/2011
3.10.	Нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп населения	Главный государственный санитарный врач РФ 18.12.1998
3.11.	Методические рекомендации "Организация работы комиссии по детскому питанию"	11-14/5-6 от 01.03.84 Минздрав СССР
3.12.	Методические рекомендации "Примерное 10-дневное меню для питания детей, посещающих ДДУ РСФСР"	11-14/26 от 14.06.84 Минздрав СССР
3.13.	Методические рекомендации "Питание детей в ДДУ северных районов страны"	11-14/24-6 от 05.07.85 Минздрав СССР
3.14.	Методические рекомендации "Контроль за организацией питания в детских дошкольных учреждениях"	4265-87 от 13.03.87 Минздрав СССР
3.15.	Методические указания "Питание при хронических заболеваниях органов пищеварения у детей"	11-14/13-6 от 19.06.84 Минздрав СССР
3.16.	Методические рекомендации "Организация диетического питания в детских санаториях различного профиля (кроме туберкулезных)"	11-8/6-23 от 29.01.86 Минздрав СССР

3.17.	Ассортимент основных продуктов питания, рекомендуемых для использования в питании детей и подростков в организованных коллективах (детские сады, образовательные учреждения общего и коррекционного типа, детские дома и школы-интернаты, учреждения начального и среднего профессионального образования).	1100/904-99-115 от 1999 г. Минздрав России
3.18.	Нормы питания в детских яслях, детских садах, санаторных дошкольных учреждениях (на одного человека в день).	Утверждены постановлением СМ СССР от 12.04.84, 317
3.19.	Инструкция по профилактической витаминизации детей в дошкольных, школьных, лечебно-профилактических учреждениях и домашних условиях поливитаминными препаратами.	06-15/1-15 от 18.02.94 Минздрав России
3.20.	Инструкция по использованию концентратов поливитаминных напитков для профилактики полигиповитаминозов в дошкольных, школьных, детских лечебно-профилактических учреждениях и домашних условиях.	06-15/2-15 от 18.02.94 Минздрав России
3.21.	Инструкция по проведению С-витаминизации питания (к приказу МЗ СССР 695 от 24.08.72).	978-72 от 06.06.72 Минздрав СССР
3.22.	Санитарные правила «Организация детского питания».	СанПиН 2.3.2.1940-05 Роспотребнадзор
3.23.	«Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»	СанПиН 2.3.2.1078-01
3.24.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих»	СанПиН 3.5.2.1376-03
3.25.	"Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»	СП 3.5.3.3223-14
Раздел 4. Игрушки, одежда, мебель.		
4.1.	Производство и реализация игр и игрушек.	СанПиН 2.4.7.007-93 Госкомсанэпиднадзор России
4.2.	Методические указания "Об использовании мебели в ДДУ".	2817-83 Минздрав СССР
4.3.	Технический регламент «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»	ТР ТС 007/2011
4.4.	Технический регламент «О безопасности игрушек»	ТР ТС 008/2011
4.5.	Методические указания "Санитарно-эпидемиологическая оценка игрушек".	<u>МУК 4.1/4.3.2038-05</u>
4.6.	Методические указания "Гигиеническая оценка одежды для детей, подростков и взрослых".	МУК 4.1/4.3.1485-03 Минздрав России
4.7.	«Мебель детская дошкольная. Кровати. Функциональные размеры».	ГОСТ 19301.3-94

4.8.	«Мебель детская дошкольная. Столы и стулья. Функциональные размеры».	ГОСТ 19301.1-94 ГОСТ 19301.2-94
4.9.	Методические указания «Гигиенические требования к детской обуви»	3234-85 Минздрав СССР
5. Состояние здоровья детей в зависимости от среды обитания и условий жизнедеятельности		
5.1.	Методические указания "Использование скрининг-тестов при массовых медицинских обследованиях детей дошкольного и школьного возрастов".	11-14/4-6 от 25.01.84 Минздрав СССР
5.2.	Методические указания "Организация мероприятий по охране здоровья леворуких детей".	12-9/6-21 от 06.03.89 Минздрав СССР
5.3.	Методические указания по применению бактерицидных ламп для обеззараживания воздуха и поверхностей в помещениях.	11-16/03-06 от 28.02.95 Госкомсанэпиднадзор России
5.4.	Руководство "Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха и поверхностей в помещениях".	Р 3.1.683-98 от 19.01.98 Минздрав России
5.5.	Методические рекомендации "Оценка физического развития и состояния здоровья детей и подростков, изучение медико-социальных причин формирования отклонений в здоровье".	01-19/31-17 от 17.03.86 Минздрав СССР
5.6.	Методические рекомендации "Выявление леворукости и психогигиена леворуких детей".	11/14-14-6 от 30.04.86 Минздрав СССР
5.7.	Методические рекомендации по комплексной оценке иммунного статуса у детей и подростков	11/34/6-31 от 30.10.86 Минздрав СССР
5.8.	Методические рекомендации по профилактике психических расстройств у детей и подростков	10-11/135 от 30.12.86 Минздрав СССР
5.9.	Методические рекомендации по комплексной оценке состояния здоровья детей и подростков при массовых врачебных осмотрах.	08-14/4 от 27.04.82 Минздрав СССР

РАЗДЕЛ 2. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного (внутреннего) контроля в учреждении

1. Заведующий - Панкрат Валентина Геронимовна (рабочий телефон 5-13-89, сот. 950-524-03-50-): осуществляет персональный контроль за соблюдением Правил Внутреннего трудового распорядка и санитарных норм; правила охраны жизни и здоровья детей; правила по охране труда и техники безопасности; комплексной безопасности детей и сотрудников.

2. Медицинские работники - старшая медицинская сестра Сорокоумова Н.В. (рабочий тел. 2-30-87); медицинская сестра – Шарапова О.А. контролируют соблюдение санэпидрежима в группах (кабинетах, производственных помещениях); осуществляют своевременное выполнение назначений врача-педиатра; контролируют состояние питания детей в ДОУ, санитарное состояние помещений и участков организуют и контролируют проведение мероприятий по закаливанию детей, по выполнению режима дня; осуществляют контроль за правильной организацией прогулок во всех возрастных группах; ставят в известность персонал групп о выявленных инфекционных заболеваниях и наложении карантина, изолируют заболевших детей; принимают участие в составлении меню, контролируют составление перспективного меню; осуществляют контроль за своевременным прохождением профмедосмотров работниками ДОУ.

3. Начальник хозяйственного отдела – Делеу Л.В. (рабочий тел. 5-13-89): осуществляет контроль за соблюдением Правил Внутреннего трудового распорядка и санитарных норм младшего обслуживающего персонала и помощников воспитателей; руководит работами по хозяйственному обслуживанию ДОУ; создает условия для обеспечения чистоты в помещениях и на прилегающей территории; руководит работами по благоустройству и озеленению территории; следит за состоянием помещений и принимает меры к своевременному их ремонту; осуществляет контроль за исправностью освещения, систем отопления, вентиляции и т.п.; обеспечивает выполнение санитарно-гигиенических правил, противопожарных мероприятий, других условий безопасности жизнедеятельности детей и взрослых.

4. Заместитель заведующего по ВМР Курапова Е.В. (рабочий тел. 2-30-87); старший воспитатель Гребень Н.А. (рабочий тел. 2-30-87): осуществляют контроль за соблюдением Правил Внутреннего трудового распорядка и санитарных норм педагогических работников; правила охраны жизни и здоровья детей при организации воспитательно-образовательного процесса; правила по охране труда и техники безопасности; пожарной безопасности и противопожарной защиты.

5. Шеф-повар – Устимова В.Н. (рабочий тел. 2-30-87): контролирует правильную эксплуатацию оборудования и других основных средств; соблюдение работниками пищеблока Правил и норм охраны труда, санитарных требований и правил личной гигиены, производственной и трудовой дисциплины, Правила Внутреннего трудового распорядка.

Примечание:

в случае отсутствия основного работника по уважительной причине (в том числе в случае увольнения), обязанности по осуществлению производственного (внутреннего) контроля возлагаются на работника, исполняющего обязанности (или вновь принятого сотрудника).

РАЗДЕЛ 3. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек), в

отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб и периодичности отбора проб.

Основанием для определения перечня химических веществ, биологических, физических и иных факторов, выбора точек, в которых осуществляется отбор проб, проведения лабораторных исследований и определения периодичности отбора проб и проведения исследований, в том числе на территории учреждения, являются санитарные правила, гигиенические нормативы и данные санитарно-эпидемиологической оценки.

Таблица 2

Фактор	Точки отбора проб, проведение исследований	Периодичность по программе минимального контроля	Учреждение, выполняющие лабораторные исследования (№ аттестата аккредитации испытательной лаборатории (центра))
1. Замеры физических факторов 1.1. микроклимат 1.2. освещенность	Пищеблок	2 раза в год 1 раз в год	Аккредитованный испытательный лабораторный центр Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в ХМАО-Югре в городе Лангепасе и в городе Покачи
2.Паразитологические исследования: Смывы на я/г и цисты простейших	Пищеблок	2 раза в год	
3.Санитарно-бактериологические исследования: 3.1.Питьевая вода на соотв. СанПин (водопроводная и кипяченая) 3.2.смывы на БГКП 3.3.готовая кулинарная продукция на соответствие ТР ТС	Пищеблок	2 раза в год 1 раз в квартал 1 раз в квартал	
4. Санитарно-химические исследования: 4.1. готовая кулинарная продукция на качество термообработки 4.2. на содержание витамина С 4.3. калорийность	Пищеблок	1 раз в квартал 1 раз в квартал 1 раз в квартал	
5.Санитарно-бактериологические исследования (бассейн) 5.1. вода чаши бассейна - 1 проба 5.2. смывы на БГКП	Бассейн	2 раза в месяц 1 раз в квартал	
6.Санитарно-химические исследования (бассейн) 6.1. вода чаши бассейна (мутность, цветность)	Бассейн	1 раз в 7 дней	

5.2. смывы на БГКП			
7. Паразитологические исследования (бассейн) 7.1. Смывы на я/г и цисты простейших 7.2. Вода из чаши бассейна на яйца гельминтов	Бассейн	1 раз в квартал 1 раз в квартал	
8. Замеры физических факторов (бассейн) 8.1. Замеры искусственной освещенности 8.2. Замеры микроклимата		1 раз в год 2 раза в год	

Примечание: Проведение лабораторных исследований и испытаний осуществляется на договорных условиях с соответствующими службами города Лангепаса. Настоящий перечень факторов, точек отбора и периодичность устанавливаются ежегодно с учетом заключенных договоров. В программу производственного контроля могут вноситься изменения в соответствии с результатами специальной оценки условий труда.

Таблица 3

Объект	Факторы	Периодичность	Организации, проводящие исследования и испытания	Срок
1. Рабочие места, используемые для выполнения работ, оказания услуг (группы, пищеблок, спортивный, музыкальный зал)	Освещенность, воздух	1 раз в 5 лет	АНО ХМАО-Югры «Региональный центр охраны труда»	Декабрь 2020г.
2. Производственные помещения (пищеблок)	Санитарная обработка помещения, оборудования, инвентаря	1 раз в год	Аккредитованный испытательный лабораторный центр Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в ХМАО-Югре в городе Лангепасе и в городе Покачи	По договору подрядной организации
3. Территория детского сада	Дезинсекция и дератизация	1 раз в месяц	ООО «Профилактическая медицина»	постоянно

РАЗДЕЛ 4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.

4.1. Нормативная документация - Трудовой Кодекс Российской Федерации (ст. 213), Приказ Минздравсоцразвития России № 302-н от 12.04.2011 «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда.

Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке

№ п/п	Должность	Всего работающих	В т.ч. женщин	Периодичность осмотра (Март)	Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация
1.	Заведующий	1	1	1 раз/год	1 раз в 2 года
2.	Заместитель заведующего	1	1	1 раз/год	1 раз в 2 года
3.	Главный бухгалтер	1	1	1 раз/год	
4.	Начальник хозяйственного отдела	1	1	1 раз/год	1 раз в 2 года
5.	Шеф-повар	1	1	1 раз/год	1 раз в год
6.	Учитель-логопед	4	4	1 раз/год	1 раз в 2 года
7.	Учитель-дефектолог	2	2	1 раз/год	1 раз в 2 года
8.	Педагог-психолог	2	2	1 раз/год	1 раз в 2 года
9.	Музыкальный руководитель	2	2	1 раз/год	1 раз в 2 года
10.	Инструктор по физкультуре	2	2	1 раз/год	1 раз в 2 года
11.	Старший воспитатель	1	1	1 раз/год	1 раз в 2 года
12.	Воспитатель	25	25	1 раз/год	1 раз в 2 года
13.	Бухгалтер	1	1	1 раз/год	
14.	Экономист	1	1	1 раз/год	
15.	Специалист по кадрам	1	1	1 раз/год	
16.	Помощник воспитателя	15	15	1 раз/год	1 раз в год
17.	Делопроизводитель	1	1	1 раз/год	
18.	Повар	3	3	1 раз/год	1 раз в год
19.	Машинист по стирке и ремонту спецодежды	2	2	1 раз/год	1 раз в 2 года
20.	Уборщик производственных помещений	2	2	1 раз/год	
21.	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий	2	2	1 раз/год	
22.	Кастелянша	1	1	1 раз/год	1 раз в 2 года
23.	Кладовщик	1	1	1 раз/год	1 раз в год
24.	Кухонный рабочий	3	3	1 раз/год	1 раз в год
25.	Сторож	4	4	1 раз/год	
26.	Плотник	1	0	1 раз/год	
27.	Дворник	1	1	1 раз/год	

4.2. Медицинский документ допуска работника - для допуска к работе сотрудник образовательного учреждения должен иметь личную медицинскую книжку, в которую заносятся данные обследований и осмотров специалистов.

РАЗДЕЛ 5. Перечень осуществляемых юридическим лицом работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно – эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию

1. Лангепасское городское муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад комбинированного вида № 1 « теремок» находится по адресу: г. Лангепас, ул. Мира 28 «А»; функционирует в соответствии с Уставом, утвержденным приказом Управления образования и молодежной политики администрации города Лангепаса от 08.09.2015 г № 284 и лицензии на осуществление образовательной деятельности, регистрационный № 2166 от 27.07.2015 серия 86ЛО1 №0001385, выданной Службой по контролю и надзору в сфере образования Ханты-Мансийского автономного округа – Югры. В ДООУ функционирует 10 групп.

2. Оказание медицинских услуг воспитанникам дошкольного образовательного учреждения осуществляется на основании лицензии, регистрационный № ЛО-86-01-002360 от 11 января 2016 г. серия Б 0006051, выданной Службой по контролю и надзору в сфере здравоохранения Ханты-Мансийского автономного округа – Югры.

РАЗДЕЛ 6. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг.

6.1. Мероприятия по вопросам организации питания воспитанников.

Учреждение самостоятельно организует питание воспитанников и сотрудничает с БУ «Городская больница» в рамках соглашения. Этапы многоступенчатого контроля сырья, полуфабрикатов, технологического процесса и готовой продукции осуществляются на пищеблоке учреждения.

Таблица 5

№	Наименование этапа многоступенчатого контроля	Контрольные критические точки/исполнители	Определяемые показатели	Оформление результатов	Предупреждающие действия в случае несоответствия	Ответственный за организацию контроля
1	2	3	4	5	6	7
1.	Входной контроль показателей и безопасности <i>каждой партии</i> поступающей пищевой продукции (контроль начинается с поступления продукции питания на склад пищеблока ОУ):					
	1.1.Контроль соблюдения санитарно-гигиенического режима при транспортировке сырья.	- осмотр транспорта, спецодежды, санитарные книжки грузчиков	Соблюдение санитарных норма и правил при транспортировке пищевых продуктов	Санитарный паспорт	Проведение санобработки транспорта	шеф – повар, кладовщик
	1.2.Контроль сырья, вспомогательных материалов, инвентаря, производственной тары, посуды	- приемка сырья; - приемка вспомогательных материалов, инвентаря, производственной тары, посуды, приборов	Требования к упаковке и маркировке: - соответствие видов и наименований поступающей пищевой продукции маркировке на упаковке и товарно - сопроводительной документации; - соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации;	Книга поступления пищевой продукции	Приостановка приемки сырья, информирование руководства, возврат на склад предприятия или поставщику	шеф – повар, медицинский работник, кладовщик, начальник хоз. отдела

			<p>-соответствие упаковки и маркировки товара требованиям СанПиН, государственных стандартов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.).</p> <p>2. Качество и безопасность поставляемого сырья подтверждаются всеми необходимыми сопроводительными документами: ветеринарным сертификатом, сертификатом происхождения или ветеринарным свидетельством (сырье подвергается входному контролю со стороны специалистов производственной лаборатории и Госветинспекции), а также удостоверением качества и декларацией соответствия.</p>			
2	<p>Промежуточный контроль - операционно-технологический контроль продукции на определенных этапах производственной цепочки</p> <p>2.1. Контроль за соблюдением рецептуры</p>	<p>1. Полуфабрикаты мясные, рыбные, овощные, мучные, тесто, фарши</p> <p>3. Кулинарные изделия из мяса, рыбы, птицы</p> <p>3. Супы, гарниры, соусы, холодные блюда и закуски,</p>	<p>2.1. Соблюдение рецептуры, технологии</p> <p>2.2. Соблюдение норм закладки сырья, соблюдение температурного режима при приготовлении и отпуске блюд</p>	<p>Бракеражный журнал Органолептическая оценка</p>	<p>Приостановка процесса, информирование руководства, установление причины несоответствия и ее устранение</p>	<p>Заведующий, медицинский работник, бракеражная комиссия</p>

<p>и технологии</p> <p>2.2.Контроль на этапе технологических процессов производства пищевых продуктов</p> <p>2.3.Контроль качества полуфабрикатов</p> <p>2.4. Контроль готовой продукции</p> <p>(органолептический и на соответствие требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» и техническим условиям</p> <p>2.5.Постоянное соблюдение перечня допустимых продуктов и блюд в питании детей в ДОУ</p> <p>2.6. Соблюдение сроков хранения готовой пищи</p> <p>2.7. Правильность отбора и хранения суточных проб</p>	<p>сладкие блюда, напитки</p> <p>4. Мучные кулинарные изделия (собственная выпечка)</p> <p>5. Готовая кулинарная продукция</p> <p>6.Свежие овощи, картофель, бахчевые, фрукты, ягоды</p> <p>7. Вода питьевая</p>	<p>Соблюдение СанПиН при приготовлении, порционировании, раздаче кулинарных изделий.</p> <p>2.3. Соблюдение дневного рациона питания, наличие и использование технологических карт, выполнение натуральных норм питания, рекомендуемых объемов пищи</p> <p>2.4.Вода:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Микробиологические показатели (2 раза в год) - Химические показатели, радиологические показатели (1 раз в год) 			<p>медицинский работник, бракеражная комиссия, комиссия по питанию</p>
---	--	--	--	--	--

	2.8. Норма выхода готового блюда					
3	<p>Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение правил личной гигиены, - санитарных правил и норм, - качества мойки и дезинфекции технологического оборудования, инвентаря, тары, стен, пола. 	<p>Санитарное состояние:</p> <ul style="list-style-type: none"> - спец. одежды, - цеха, оборудования, инвентаря, тары, посуды, - помещений, оборудования, - инвентаря, столовой и кухонной посуды 	<p>Наличие графиков генеральной уборки помещений</p> <p>Обеспечение пищеблока ультрафиолетовыми бактерицидными лампами</p> <p>Проведение санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря в соответствии с требованиями СанПиН.</p> <p>Соответствие маркировки оборудования и кухонного инвентаря</p> <p>Осмотр работников пищеблока,</p> <p>Соблюдение графика прохождения медосмотров работниками пищеблока и санитарного гигиенического обучения</p>	<p>Журнал проведения санитарной обработки</p> <p>Журнал здоровья работников пищеблока</p> <p>Санитарные книжки</p>	<p>Приостановка процесса, информирование руководства, установление причины несоответствия и ее устранение</p>	<p>Комиссия по питанию, Заведующий</p> <p>Медработник</p>
4	<p>Контроль эффективности работы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - холодильного, - технологического оборудования, - инженерных сооружений и коммуникаций 	<p>Холодильное, технологическое оборудование</p>	<p>Утренний обход с целью проверки исправности технологического оборудования, готовности цехов пищеблоков, столовых к безопасному приему пищи в Учреждениях</p>	<p>Журнал учета аварийных ситуаций, нарушений технологических процессов</p>	<p>Информирование руководства, проведение ремонтных работ</p>	<p>Шеф – повар, начальник хоз. отдела</p> <p>Медработник</p>

			Наличие технического паспорта на оборудование, протокола испытаний			
5	Контроль температурно-влажностных режимов хранения продовольственных товаров, сырья и полуфабрикатов	Система механической приточно-вытяжной вентиляции Режим хранения	Ежедневно	журнал по соблюдению температурного режима холодильного оборудования	Информирование руководства, проведение ремонтных работ	Шеф – повар, начальник хоз. отдела Медработник
6.	Контроль за соблюдением условий труда работающих и ведением принятого документооборота	Выборочно рабочие места	Ежедневно Наличие чистой спецодежды работников Соблюдение температурного режима в помещениях пищеблока Составление штатного расписания пищеблоков исходя из количества воспитанников в Учреждениях Соблюдение охраны труда, аттестация рабочих мест. Наличие медицинской аптечки	График стирки спецодежды Штатное расписание	Информирование руководства, проведение ремонтных работ. Разработка и внедрение дополнительных мероприятий по оздоровлению условий труда и нормативных правовых актов	Шеф – повар, начальник хоз. отдела Медработник Заведующий учреждением

В учреждении существуют запреты и ограничения, а именно:

- запрет на прием, переработку и изготовление блюд из мяса птицы;

- недопущение использования столовых яиц для изготовления пищевых продуктов и готовых блюд, в состав которых входят сырые яйца без термической обработки, с кратковременной или низкотемпературной термической обработкой (яйца «вмятку», яичницы, кондитерские кремовые изделия и т.п.).

В целом, вся внутренняя политика учреждения по организации питания направлена на формирование у каждого работника ответственности за качество и безопасность выпускаемой продукции.

6.2. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для детей и персонала в период их пребывания в дошкольном образовательном учреждении

Таблица 6

№п/п	Наименование объекта производственного контроля	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Ответственный за проведение контроля	Регламентирующая нормативная, и методическая документация
1	2	3	4	5	6
1. Требования к санитарному содержанию участков					
1.1.	Санитарное состояние участка, пешеходных дорожек, подъездных путей, освещения территории, озеленение	- ежедневный контроль за санитарным состоянием территории; - дезинсекция, дератизация помещения; - освещение территории.	ежедневно ежемесячно ежедневно	Начальник хозяйственного отдела, старший воспитатель	СанПин 2.4.1.3049-13
1.2.	Санитарное состояние групповых участков, малых архитектурных форм, спортивной площадки, спортивного оборудования на спортивной площадке.	санитарное состояние групповых площадок; отсутствие травмоопасных предметов; состояние спортивного оборудования, малых архитектурных форм; отсутствие травмоопасности.	ежедневно	Начальник хозяйственного отдела, старший воспитатель, медицинский работник	СанПин 2.4.1.3049-13
1.3.	Санитарное состояние хозяйственной зоны: очистка контейнеров, площадки, вывоз мусора.	качество уборки мусора; состояния, своевременность вывоза мусора; хлорирование контейнера.	ежедневно по графику	Начальник хозяйственного отдела, старший воспитатель, медицинский работник	СанПин 2.4.1.3049-13
1.4.	Замена песка в песочницах	смена песка 1 раз в год; проведение эпидемиологических исследований; содержание песочниц в закрытом состоянии.	1 раз в год (весной) ежедневно	Начальник хозяйственного отдела, старший воспитатель, медицинский работник	СанПин 2.4.1.3049-13

2. Требования к санитарному содержанию помещений и дезинфекционные мероприятия

2.1.	Состояние подвальных помещений учреждения	дератизация и дезинфекция; функционирование системы теплоснабжения, водоснабжения, канализации.	1 раз в месяц ежедневно	Начальник хозяйственного отдела	СанПин 2.4.1.3049-13
2.2.	Содержание помещений	качество влажной уборки с применением моющих средств; качество уборки столов групповых помещений горячей водой с моющим средством; качество уборки ковров в групповых комнатах.	ежедневно до и после приема пищи до и после каждого приема пищи ежедневно	Медицинский работник	СанПин 2.4.1.3049-13
2.3.	Соблюдение теплового режима в учреждении	промывка системы тепловодоснабжения; режим проветривания.	1 раз в год ежедневно	Начальник хозяйственного отдела Медицинский работник	СанПин 2.4.1.3049-13
2.4.	Соблюдение воздушного режима. Система вентиляции	проведение технического обслуживания системы вентиляции; ревизия системы вентиляции	1 раз в квартал 1 раз в год	Начальник хозяйственного отдела	СанПин 2.4.1.3049-13
2.5.	Микроклимат, температура, относительная влажность воздуха в помещениях	соблюдение графика проветривания помещений; соблюдение температурного режима в помещениях, исследование микроклимата в групповых помещениях	ежедневно	Медицинские работники	СанПин 2.4.1.3049-13
2.6.	Питьевая вода	визуальный контроль за качеством воды для питьевого режима (баки, чайники, чашки для питьевого режима).	ежедневно	Медицинские работники	СанПин 2.4.1.3049-13
2.7.	Естественное и искусственное освещение.	уровень освещенности	визуально ежедневно	Медицинские работник, начальник хоз. отдела	СанПин 2.2.1.2.1.1.1278-03

2.8.	Детская мебель	соответствие детской мебели росто-возрастным особенностям детей, расстановка мебели;	2 раза в год	Медицинские работники, старший воспитатель	СанПин 2.4.1.3049-13
2.9.	Оборудование помещений солнцезащитными устройствами	состояние штор и прочих солнцезащитных устройств	ежемесячно	Медицинские работники, помощники воспитателей, кастелянша	СанПин 2.4.1.3049-13
2.10.	Санитарное состояние ковровых изделий	сухая, влажная обработка ковровых изделий	ежедневно	Медицинские работники	СанПин 2.4.1.3049-13
2.11.	Содержание санитарных узлов	качество обработки санитарно-технического оборудования	ежедневно	Медицинский работник	СанПин 2.4.1.3049-13
2.12.	Обработка игрушек	качество и кратность обработки игрушек	Ежедневно вечером, в ясельной группе 2 раза в день	Заместитель заведующего по ВиМР, Медицинский работник	СанПин 2.4.1.3049-13
2.13.	Смена постельного белья и полотенец	кратность смены белья, маркировка	1 раз в неделю	Помощник воспитателя Медицинский работник	СанПин 2.4.1.3049-13
2.14.	Хранение дезинфицирующих средств, их наличие	условия и сроки хранения дезинфекционных средств, наличие маркировки	Ежедневно	Медицинский работник	СанПин 2.4.1.3049-13
2.15.	Проведение одномоментной генеральной уборки помещений учреждения	качество влажной уборки с применением моющих средств всех помещений учреждения одновременно.	1 раз в месяц	Педагоги, медицинский работник, помощник воспитателя.	СанПин 2.4.1.3049-13
2.16.	Контроль за выполнением карантинных мероприятий		ежедневно в период проведения карантинных мероприятий	Медицинский работник	
2.17.	Контроль за выполнением мероприятий в предэпидемический сезон	предэпидемический сезон	ежедневно в предэпидемический сезон	Медицинский работник	СанПин 2.4.1.3049-13

2.18.	Санитарное состояние прачечной	санитарное состояние прачечной; состояние и функционирование технологического оборудования, маркировка уборочного инвентаря	ежедневно	Медицинский работник	СанПин 2.4.1.3049-13
2.19.	Состояние оборудования медицинского кабинета	санитарное состояние медицинского кабинета; температурный режим холодильного оборудования; сроки годности медпрепаратов; проверка и пополнение медицинских аптечек	ежедневно ежедневно по графику	Медицинский работник	СанПин 2.4.1.3049-13
3. Санитарные требования к организации режима дня					
3.1.	Режим дня и расписание непрерывной образовательной деятельности	соблюдение режима дня	ежедневно	Медицинский работник, зам.зав. по ВМР	СанПин 2.4.1.3049-13
3.2.	Требования к организации физического воспитания	медико-педагогический контроль за проведением физкультурных занятий, утренней гимнастики	ежедневно	Медицинский работник, зам.зав. по ВМР	СанПин 2.4.1.3049-13
3.3.	Организация мероприятий по закаливанию	медико-педагогический контроль за организацией и проведением мероприятий по закаливанию	ежедневно	Медицинский работник, зам.зав. по ВМР, Старший воспитатель	СанПин 2.4.1.3049-13
4. Требования к приему детей в дошкольные образовательные учреждения					
4.1.	Контроль мероприятий по предупреждению заноса инфекции в ДОУ	Ежедневный утренний прием детей проводится воспитателями и (или) медицинскими работниками, которые опрашивают родителей о состоянии здоровья детей. По показаниям (при наличии катаральных явлений, явлений интоксикации) ребенку проводится термометрия. Выявленные больные дети или дети с подозрением на заболевание в дошкольные	ежедневно	Воспитатель, медицинские работники	СанПин 2.4.1.3049-13 СП 3.1.2.3117-13

		<p>образовательные организации не принимаются; заболевших в течение дня детей изолируют от здоровых детей (временно размещают в помещениях медицинского блока) до прихода родителей или их госпитализации в лечебно-профилактическую организацию с информированием родителей.</p> <p>После перенесенного заболевания, а также отсутствия более 5 дней (за исключением выходных и праздничных дней) детей принимают в дошкольные образовательные организации только при наличии справки с указанием диагноза, длительности заболевания, сведений об отсутствии контакта с инфекционными.</p> <p>Осмотр детей на педикулез.</p> <p>Осмотр зева, кожи и измерение температуры тела ребенка</p>	<p>Немедленно</p> <p>Один раз в неделю</p> <p>По показаниям</p>	<p>Медицинский работник</p>	
4.2.	Контроль за личной гигиеной детей	Осмотр детей, индивидуальные беседы с родителями.	ежедневно	Медицинский работник, воспитатель	СанПин 2.4.1.3049-13
5. Требования к санитарному содержанию бассейна и дезинфекционные мероприятия					
5.1.	Содержание помещений бассейна: туалетной комнаты, душевых, раздевалок, обходных дорожек, дверных ручек, поручней.	<p>качество ежедневной дезинфекции помещений;</p> <p>качество генеральной уборки помещений;</p>	<p>ежедневно</p> <p>1 раз в месяц</p>	<p>Инструктор по плаванию</p> <p>Медицинский работник</p>	СанПиН 2.1.2.1188-03

5.2.	Содержание ванны бассейна	качество дезинфекции ванны бассейна, проводимой после слива воды и механической чистки, осуществляется методом двукратного орошения с расходом дезинфектанта 0,6 - 0,8 л/м и концентрацией раствора 100 мг/л активного хлора. Смыв дезинфицирующего раствора производится теплой водой не ранее чем через 1 ч после его нанесения.	ежедневно	Инструктор по плаванию Медицинский работник	СанПиН 2.1.2.1188-03
5.3.	Обработка игрушек и оборудования	качество и кратность обработки игрушек и оборудования	Ежедневно	Медицинский работник Инструктор по плаванию	СанПиН 2.1.2.1188-03
5.4.	Температура воды и воздуха	- температура воды в ванне – 30-32 градуса; - температура воздуха в чаше – 32-34 градуса; - температура воздуха в раздевалке, душевой – 25 градусов.	Постоянно в течение дня	Медицинский работник Инструктор по плаванию	СанПиН 2.1.2.1188-03
5.5.	Чистота воды	Органолептические показатели чистоты воды – мутность, цвет, запах.	Ежедневно	Медицинский работник Инструктор по плаванию	
6. Требования к личной гигиене воспитанников и обслуживающего персонала бассейна					
6.1.	Наличие медицинских книжек у работников бассейна	Наличие медицинских осмотров в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации в порядке, определяемом Министерством здравоохранения Российской Федерации.	1 раз в год	Инспектор по кадрам, медицинская сестра	СанПиН <u>2.1.2.1188-03</u>

6.2.	Наличие медицинской справки у воспитанников.	Справка о результатах паразитологического обследования на энтеробиоз	Постоянно	Медицинский работник	СанПиН <u>2.1.2.1188-03</u>
6.3.	Принятие душа воспитанниками, педагогом с тщательным мытьём.	Качество личной гигиены	Постоянно перед проведением непосредственно образовательной деятельности.	Медицинский работник Инструктор по плаванию	СанПиН 2.1.2.1188-03

РАЗДЕЛ 7. Перечень форм учёта и отчётности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением мероприятий в рамках Программы производственного контроля

- Медицинская карта ребенка
- Журнал утреннего фильтра детей
- Журнал учета инфекционных заболеваний
- Журнал изолятора, изоляционной комнаты.
- Журнал учета профилактических прививок.
- Табель учета ежедневной посещаемости детей.
- Журнал учета разведения дезинфекционных средств.
- Справка о причинах отсутствия воспитанника ДООУ.
- Журнал осмотра работников пищеблока и помощников воспитателей на гнойничковые заболевания (журнал здоровья).
- Журнал осмотров на педикулез.
- Журнал наблюдения за контактными с инфекционными больными.
- Личная медицинская книжка работников образовательного учреждения.
- Журнал учета заболеваемости.
- Журнал медицинских осмотров сотрудников.
- Журнал учета бактериальных препаратов.
- Журнал бракеража поступающей продукции.
- Журнал бракеража готовой продукции.
- Журнал учета скоропортящихся продуктов.
- Анализ питания по накопительной ведомости.
- Журнал учета работы УФО установок.
- Договор на вывоз и утилизацию ТБО.
- Договор на дезинсекцию и дератизацию.
- Договор на проведение исследований
- Договор на обслуживание системы вентиляции.
- Договор на прохождение медицинских осмотров.
- Вывоз ртутьсодержащих ламп.
- Протоколы санитарно-микробиологического исследования готовой продукции.
- Протоколы санитарно-микробиологического исследования смывов.

РАЗДЕЛ 8. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санэпидблагополучию, при которых необходимо информировать Роспотребнадзор, ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в ХМАО-Югре», учредителя, родителей (законных представителей) воспитанников.

№	Аварийные и иные ситуации	Принимаемые меры	Ответственный
1.	Отключение электроэнергии	Вызов электриков	Заведующий, Начальник хозяйственного отдела
2.	Отключение водоснабжения	Вызов машины с питьевой водой	Заведующий, Начальник хозяйственного отдела
3.	Авария в системе водоснабжения, канализации	Вызов аварийной службы	Заведующий, Начальник хозяйственного отдела
4.	Отключение отопления	Вызов аварийной службы, подключение отопительных приборов	Заведующий, Начальник хозяйственного отдела
5.	Неудовлетворительные результаты производственного контроля	Устранение выявленных недостатков, повторный контроль, информирование управления Роспотребнадзора, учредителя	Заведующий, медицинская сестра
6.	Установление карантина в группе по вирусным и паразитологическим заболеваниям	Информирование контактных лиц, проведение карантинных мероприятий	Заведующий, медицинская сестра

ЧАСТЬ II.

Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

№ п.п.	Мероприятия	Сроки			Ответственные
1	Заключение договоров с обслуживающими организациями (вывоз ТБО, дезинсекция и дератизация, прохождение медицинских осмотров и санминимума, проведение исследование, вывоз ртуутьсодержащих ламп и др).	декабрь	декабрь	декабрь	начальник хоз. отдела
Благоустройство территории					
2	Пополнение (замена) песка	май	май	май	начальник хоз. отдела
3	Посев газонной травы на игровых участках	май - июль	май - июль	май - июль	
	Отделение групповых площадок зелеными насаждениями	май - июль	май - июль	май - июль	
4	Покраска теневых навесов	Май - август	Май - август	Май - август	Начальник хоз. отдела
5	Покраска малых архитектурных форм.	Май - август	Май - август	Май - август	Начальник хоз. отдела
6	Покраска ограждений вокруг здания	август	май		Начальник хоз. отдела
7	Замена светильников уличного освещения	по мере необходимости			Начальник хоз. отдела
Ремонт здания					
8	Ремонт фасада здания			Июль (частично)	Начальник хоз. отдела
9	Ремонт швов здания			Июль (частично)	Начальник хоз. отдела
Проведение внутренних ремонтных работ					
10	Косметический ремонт спален, туалетных комнат		Май - август	Май -август	Заведующий, начальник хоз. отдела
	Косметический ремонт пищеблока		июнь		
	Косметический ремонт прачечной			Июнь	
11	Косметический ремонт спортивного зала.		июнь		
	Косметический ремонт коридора.			Июнь	

	Косметический ремонт лестничных маршей			Июнь	
12	Замена светильников в спальнях, туалетных комнатах коридоре		июнь	Июнь	
Замена и ревизия сантехнического оборудования					
13	Замена унитазов		Июнь-август		начальник хоз. отдела
14	Ревизия сантехнического оборудования		Июнь	Июнь	
15	Замена устаревшей сантехники			Июнь	
16	Ревизия и ремонт системы отопления и горячего/холодного водоснабжения	Июнь	Июнь	Июнь	
Замена детской мебели и приобретение инвентаря					
17	Частичная замена детской мебели: игровая мебель, Группы №7,3,1			Июнь	Заведующий. начальник хоз. отдела
	Группы №2,4		Март-август		
	Группы №5,6,9,10			Март-август	
	Группы №7,3,1				
18	Замена посуды для переноса пищи		Март-август		
19	Замена швабр, контейнеров для ветоши		июль	июль	
20	Замена столовой и чайной посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированной, с поврежденной эмалью.		ежегодно		начальник хоз. отдела
Обеспечение ВОП					
21	Приобретение игрушек		ежегодно		зам. зав. по ВМР
22	Режим дня, расписание НОД в соответствии с возрастными особенностями детей	июль	июль	июль	зам. зав. по ВМР старший воспитатель
Организация питания					
23	Проведение корректировки меню в целях улучшения качества питания (зима-весна, лето-осень)		ноябрь		шеф-повар
24	Внесение изменений в технологические карты блюд				шеф-повар
25	Замена деревянных досок		август		
26	Маркировка посуды		в течение года		шеф-повар