

**Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад «Росинка» г. Надыма»
(МДОУ «ДЕТСКИЙ САД «РОСИНКА»)**

пр. Ленинградский, д.13, г. Надым, Ямало-Ненецкий автономный округ, 629730
тел.8(3499)52- 63-36, 52-08-88, факс 8(3499)52- 63-36
ОКПО 54107295, ОГРН 102 890 057 9971 ИНН 890 302 0387
КПП 890 301 001
E-mail: rosinkads@yandex.ru

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МДОУ «Детский сад
«Росинка» г. Надыма»



Е.И. Багинская

Приказ № 476 от 18.11.2014г.

ПРОГРАММА

**производственного контроля за соблюдением санитарных правил и
выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических)
мероприятий в Муниципальном дошкольном образовательном учреждении
«Детский сад «Росинка» г. Надыма»**

Содержание:

1. Паспортные данные образовательного учреждения.....	3
2. Перечень заключенных договоров, необходимых для осуществления производственного контроля.....	4
3. Пояснительная записка.....	5
4. Перечень мероприятий по производственному контролю и должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.....	6
5. Функции ответственных за осуществление производственного контроля.....	10
6. Перечень объектов производственного контроля в отношении которых необходима организация лабораторных исследований.....	10
7. Перечень должностей работников учреждения, подлежащих медицинским осмотрам и профессиональной гигиенической подготовке.....	12
8. Перечень осуществляемых образовательным учреждением услуг, предоставляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.....	13
9. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды.....	14
10. План-график проведения мероприятий по лабораторно-инструментальному контролю за соблюдением санитарных правил.....	15
Приложение №1. Перечень нормативно-методической документации, методов и методик контроля в соответствии с осуществляемой деятельностью.....	18
Приложение №2. Перечень форм учета и отчетности производственного контроля.....	20
Приложение №3. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.....	21
Приложение №4. Форма отчетности производственного контроля.....	22

1. Паспортные данные образовательного учреждения

Полное наименование учреждения в соответствии с учредительными документами	Муниципальное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад «Росинка» г. Надыма»
Сокращенное наименование учреждения в соответствии с учредительными документами	МДОУ «Детский сад «Росинка» г. Надыма»
Юридический и фактический адрес	629730, Российская Федерация, Ямало-Ненецкий автономный округ, город Надым, пр. Ленинградский, д. 13
Контактная информация	Телефоны 8 (3499) 52-63-36 (факс), 52-63-36
	E-mail: rosinkads@yandex.ru
	Официальный сайт http://rosinka-nadym.ru
Режим работы	рабочая неделя: пятидневная, длительность работы: с 07.00 до 19.00, выходные дни: суббота, воскресенье, праздничные дни (установленные законодательством как нерабочие праздничные дни). Вторая пятница каждого месяца - санитарный день с 15.00 до 19.00. Пребывание детей в детском саду в санитарный день - с 07.00 до 15.00 часов.
Собственник имущества	МУ «Департамент муниципального имущества и инвестиций Администрации муниципального образования Надымский район».
Учредитель	Департамент образования Администрации муниципального образования Надымский район
Расчетный счет	40701810900004000002
Наименование банка	РКЦ НАДЫМ Г. НАДЫМ
БИК	047 186 000
Идентификационный номер (ИНН)	890 302 0387
КПП	890 301 001
Вид осуществляемой деятельности (ОКВЭД)	Дошкольное образование (предшествующее начальному общему образованию) 80.10.1. 55.51
Основной государственный регистрационный номер (ОГРН)	110 890 057 99 71
Свидетельство о государственной регистрации юридического лица	серия 89 № 000334308 от 01.11.2002г
Свидетельство о государственной регистрации права (постоянное (бессрочное) пользование)	серия 89АА № 195072 от 14.05.2014г
Свидетельство о государственной регистрации права (оперативное управление)	серия 89АА № 195073 от 14.05.2014г
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	Находится в г. Салехард
Санитарно-эпидемиологическое заключение для осуществления образовательной деятельности.	серия № 2514333 Регистрационный № 89.НЦ.09.000.М.000034.07.14 от 17.07.2014г

	Срок действия: бессрочно
Санитарно-эпидемиологическое заключение для осуществления медицинской деятельности.	серия № 2499165 Регистрационный № 89.НЦ.09.000.М.000034.07.14 от 17.07.2014г Срок действия: бессрочно
Ф.И.О. лица, ответственного за организацию и осуществление производственного контроля учреждения	Багинская Елена Иосифовна, заведующий МДОУ

2. Перечень заключенных договоров, необходимых для осуществления производственного контроля.

- Договор на вывоз и утилизацию твёрдых бытовых отходов;
- Договор по демеркуризации ртутьсодержащих ламп;
- Договор на обслуживание инженерных сетей и коммуникаций;
- Договор на проведение лабораторных и инструментальных исследований по программе производственного контроля;
- Договор на проведение дератизационных и дезинсекционных работ;
- Договор на обслуживание медицинской техники;
- Договор на техническое обслуживание медицинской системы механической вентиляции;
- Договор на обслуживание холодильного оборудования;
- Договор по оказанию медицинского обслуживания дошкольного образовательного учреждения
- Договор на проведение медицинских осмотров сотрудников.

3. Пояснительная записка

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.1999 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями от 30 декабря 2001, 10 января, 30 июня 2003, 22 августа 2004, 9 мая, 31 декабря 2005) и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий» (с изменениями и дополнениями).

Программа устанавливает порядок организации и осуществления производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.

Организация производственного контроля в МДОУ «Детский сад «Росинка» г. Надыма» возлагается на заведующего.

Производственный контроль за организацией медицинского обслуживания осуществляет ГБУЗ ЯНАО «Надымская центральная районная больница» на основании договора №8/01-210 от 01.01.2013г. «О совместной деятельности по оказанию медицинского обслуживания дошкольного образовательного учреждения, расположенного на территории г. Надыма».

Целью производственного контроля 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.

Задачи производственного контроля:

- Осуществление контроля за исполнением законодательства в области охраны здоровья, окружающей среды.
- Выявление случаев нарушений и неисполнения (ненадлежащего исполнения) законодательных и иных нормативно-правовых актов, принятые мер по их пресечению.
- Анализ причин, лежащих в основе нарушений, принятие мер по их предупреждению.

Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий в МДОУ осуществляется в соответствии с осуществляемой деятельностью учреждения.

Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, сырая и готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.

Производственный контроль **включает**:

- наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- организацию медицинских осмотров;
- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, реализуемой продукции;
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем;
- своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации;
- визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений;

Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований определяются с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

Необходимые изменения, дополнения в Программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, требованиях законодательства или других существенных изменениях.

6. Перечень мероприятий по производственному контролю и должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

<i>№</i>	<i>Объект контроля</i>	<i>Периодичность</i>	<i>Параметры контроля</i>	<i>Ответственный за проведение контроля</i>
1. Требования к участку образовательного учреждения				
1.	Санитарное состояние групповых участков, малых форм, спортивной площадки с соответствующим спортивным оборудованием	Ежедневно. По мере выхода из строя	Контроль за санитарным состоянием участков; Ремонт и замена малых форм, спортивного оборудования, сооружений Приобретение и установка новых малых форм, спортивного оборудования и сооружений	Заместитель заведующего по АХЧ
2.	Санитарное состояние участка, пешеходных дорожек, подъездных путей, освещения территории, озеленение	Ежедневно	Контроль за санитарным состоянием территории; Контроль за освещением территории	Воспитатель по смене Заместитель заведующего по АХЧ
3.	Замена песка в песочницах на игровых площадках	Май	Смена песка перед началом ЛОП	Заместитель заведующего по АХЧ
4.	Исследование песка на степень биологического загрязнения (микробиологические показатели, на наличие яиц гельминтов)	Май-сентябрь		Заместитель заведующего по АХЧ, специалист
Санитарные требования к санитарно-техническому состоянию здания				
	Наполняемость групп	постоянно	Согласно СанПиН 2.4.1. 3049-13	Заведующий
1.	Состояние подвальных помещений	1 раз в год	Дератизация, дезинсекция и дезинфекция подвальных помещений (заключение договоров); Функционирование систем	Заместитель заведующего по АХЧ

			теплоснабжения (заключение договоров); Функционирование системы водоснабжения, канализации (заключение договоров);	
3.	Состояние кровли, фасада здания, отмостки, цоколя	ежедневно	Заявка на ремонтные работы (при необходимости)	Заместитель заведующего по АХЧ
4.	Внутренняя отделка помещений	По необходимости	Применение материалов, имеющие гигиенические сертификат для использования в ДОУ (в период проведения текущего, капитального ремонта) ремонта	Заместитель заведующего по АХЧ
5.	Соблюдение теплового режима	Ежедневно Июнь-август	Контроль за функционированием системы теплоснабжения, устранение неисправностей; Промывка отопительной системы; Проведение ревизии системы теплоснабжения перед началом учебного года с составлением акта	Заместитель заведующего по АХЧ
6.	Соблюдение воздушного режима систем вентиляции	Ежедневно Июнь-август	Контроль за функционированием системы вентиляции (очистка и обработка вытяжных шахт); Проведение ревизии системы вентиляции	Заместитель заведующего по АХЧ
7.	Микроклимат, температура и относительная влажность в помещениях	Ежедневно 1 раз в год	Соблюдение графика проветривания, температурного режима согласно СанПиН 2.4.1. 3049-13; Исследование микроклимата групповых и других помещений	Заместитель заведующего по УВР, медицинская сестра Заместитель заведующего по АХЧ
8.	Питьевая вода	Ежедневно По необходимости	Визуальный контроль за качеством воды для питьевого режима; Техническое обслуживание электродкотла в помещении пищеблока	Заместитель заведующего по АХЧ
9.	Естественное и искусственное освещение	Ежедневно	Контроль за техническим обслуживанием электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп; Чистка оконных стекол; Замеры уровня искусственной и естественной освещенности в	Заместитель заведующего по АХЧ

			групповых и других помещениях; Контроль за хранением и утилизацией люминесцентных ламп	Заместитель заведующего по АХЧ
Состояние оборудования помещений для работы с детьми				
1.	Санитарное состояние игрушек и их обработка	2 раза в день	Контроль за состоянием игрушек, игрового оборудования, мытье игрушек	Заместитель заведующего по УВР
2.	Детская мебель	2 раза в год – дошкольные группы, 4 раза в год – группы раннего возраста По мере перестановки	Контроль после проведения антропометрических обследований детей; Контроль за расстановкой мебели	Заместитель заведующего по УВР
3.	Санитарное состояние ковровых изделий	Ежедневно 1 раз в год	Визуальный контроль за санитарным состоянием ковровых изделий; Обработка ковров	Заместитель заведующего по АХЧ
4.	Постельное белье, салфетки, полотенца	Ежедневно 1 раз в неделю	Визуальный контроль за санитарным состоянием; Замена постельного белья по графику; Замена полотенца, салфеток по мере загрязнения	Заместитель заведующего по АХЧ. кастелянша
5.	Состояние оборудования спортивных и музыкальных залов	Ежедневно 1 раз в год	Визуальный контроль за санитарным состоянием; Испытание физкультурного оборудования с составлением акта	Заместитель заведующего по УВР
Санитарное состояние и содержание образовательного учреждения				
1.	Наличие графика проведения генеральных уборок учреждения	Постоянно	Графики проведения генеральных уборок (утверждаются в начале учебного года)	Заведующий, заместитель заведующего по АХЧ
2.	Режим ежедневных уборок помещений	Ежедневно	Контроль за проведением ежедневных уборок помещений	Заместитель заведующего по АХЧ, медицинская сестра
3.	Обеспечение моющими, дезинфицирующими средствами, уборочным инвентарем, ветошью	Ежедневно	Контроль за наличием и использованием	Заместитель заведующего по АХЧ
4.	Медицинский осмотр	При	Контроль за допуском к	Медицинская

	сотрудников	поступлении на работу 1 раз в год	работе и наличием личных медицинских книжек на каждого сотрудника; Контроль за своевременным прохождением медосмотра и внесением результатов медицинских обследований и лабораторных исследований	сестра, заведующий
Санитарные требования к организации питания воспитанников				
1.	Наличие согласованного перспективного меню на зимне-весенний и летне-осенний периоды	1 раз в полгода	Перед началом сезона	Специалист-организатор питания, шеф-повар
2.	Профилактика дефицита йода	Ежедневно	Контроль за ежедневным использованием в пище йодированной поваренной соли	Специалист-организатор питания
3.	Витаминизация готовых блюд	Ежедневно	Проведение витаминизации третьего блюда; Использование витаминизированных продуктов питания (витаминизированный хлеб, свежие фрукты, свежие овощи, зелень)	Специалист-организатор питания, шеф-повар, кладовщик
4.	Бракераж сырых скоропортящихся продуктов	Ежедневно	Контроль поступающих продуктов питания (внешний вид, сроки годности, сопроводительная документация) с заполнением журнала	Специалист-организатор питания, кладовщик
5.	Бракераж готовой продукции	Ежедневно	Контроль за качеством готовой продукции (внешний вид, консистенция, вкусовые качества) с заполнением журнала	Бракеражная комиссия
6.	Ведение и анализ накопительной ведомости	Ежедневно	Контроль за ведением журнала	Специалист-организатор питания
7.	Отбор и хранение суточной пробы	Ежедневно	Контроль за хранением	Шеф-повар
8.	Наличие сертификатов соответствия, качественных удостоверений и ветеринарных свидетельств	Постоянно	На каждую партию товара	Специалист-организатор питания, кладовщик
9.	Контроль за состоянием здоровья сотрудников пищеблока	Ежедневно	С заполнением журналов: - состояние здоровья сотрудников пищеблока; - осмотра гнойничковых	Медсестра, шеф-повар

			заболеваний	
10.	Прохождение инструктажей по санитарно-эпидемиологическому режиму со сдачей зачета сотрудниками пищеблока и лицами, участвующие в раздаче пищи детям	2 раза в год По необходимости	Контроль за своевременной сдачей гигиенической аттестации	Медсестра, специалист-организатор питания

4. Функции ответственных за осуществление производственного контроля.

- Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.
- Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.
- Иметь в наличии санитарные правила и др. документы согласно перечню.
- Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.
- Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил, при необходимости оформлять предписания для отдельных подразделений учреждения.
- Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.
- Информировать соответствующие надзорные органы о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.
- Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения воспитанниками и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.
- Контролировать выполнение предписаний надзорных органов и своевременно отчитываться об их выполнении.

6. Перечень объектов производственного контроля в отношении которых необходима организация лабораторных исследований.

№ п/п	Определяемые показатели	Вид исследования	Нормативный документ	Кратность исследования
Готовая продукция				
1.	КТО (1проба)	- Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре; -Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	СанПиН 2.3.6.1079-01, МУ1-40/3805 от 11.11.1991г.	2 раза в год
2.	Суточная калорийность (1выемка - завтрак, 2-ой завтрак, обед, полдник, ужин)			1 раз в год
3.	Исследования воды (холодная, горячая,	Исследования питьевой воды на соответствие	СанПиН 2.1.4.1074-01	

	кипячёная вода): - ОМЧ, ОКБ, ТКБ (3пробы)	требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям		1 раз в год, а также после проведения ремонтных работ.
4.	Содержание витамина С в третьем блюде	Контроль проводимой витаминизации блюд	СанПиН 2.4.1.3049-13 ГОСТ 7047-55	1 раз в год
5.	Содержание йода в соли		СанПиН 2.4.1.3049-13 ГОСТ Р51575-2000	Новая партия
Сырые продукты				
1.	Исследования на иерсинеоз	Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	СанПиН 2.3.6.1079-01	1 раз в год
Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря				
1.	Смывы с объектов производственного оборудования, инвентаря, посуды, рук, спецодежды персонала (20смывов) БГКП;	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры	СанПиН 2.3.6.1079-01, СанПиН 2.4.1.3049-13	1 раз в год
2.	Паразитологические исследования на наличие яиц гельминтов (5смывов)	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	СанПиН 3.1/3.2.1379-03	1 раз в год
3.	Активность дез. средств	Санитарно-гигиеническое исследование	МУ на конкретные дез средства	Новая партия
Условия пребывания в ДОУ				
1.	Физические факторы: микроклимат, температура, влажность воздуха (2замера);	Исследование параметров микроклимата производственных помещений	СанПиН 2.4.1.3049-13 Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 12 апреля 2011г. № 302н ГОСТ 12.1.005-88	1 раз в год
2.	наружное освещение (2 замера)	Исследование уровня наружной освещенности территории	СанПиН 2.4.1.3049-13, СП 2.2.1/2.1.1.1278-03, ГОСТ Р 54944-2012	
3.	искусственное освещение (3замера);	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях		
4.	шум (1замер);	Исследование уровня шума в производственных помещениях	СанПиН 2.2.4/2.1.8.562-96 Приказ Министерства здравоохранения и социального развития	

			РФ от 12 апреля 2011г. № 302н	
5.	вентиляция (4 замера)	Исследование эффективности работы приточно-вытяжной вентиляции	ГОСТ 12.1.005-88	
Исследование грунта				
1.	Лабораторный контроль песок - паразитологический, - микробиологический, - санитарно- химический.	Санитарно- микробиологическое исследование	СанПиН 2.4.1.3049-13, СанПиН 2.1.7.1287-03, ГН 2.1.7.2511-09	1 раза в год

**7. Перечень должностей работников учреждения,
подлежащих медицинским осмотрам и профессиональной гигиенической подготовке**

№п/п	Должность	Периодичность прохождения обязательных медицинских осмотров	Периодичность прохождения обязательной гигиенической подготовки
1.	Заведующий	1 раз в год и при поступлении	1 раз в 2 года
2.	Заместитель заведующего по УВР	-//-	-//-
3.	Заместитель заведующего по АХЧ	-//-	-//-
4.	Старший воспитатель	-//-	-//-
5.	Методист	-//-	-//-
6.	Воспитатель	-//-	-//-
7.	Учитель-логопед	-//-	-//-
8.	Педагог-психолог	-//-	-//-
9.	Музыкальный руководитель	-//-	-//-
10.	Инструктор по физической культуре	-//-	-//-
11.	ЛФК	-//-	-//-
12.	Педагог дополнительного образования	-//-	-//-
13.	Делопроизводитель	-//-	-//-
14.	Дежурный	-//-	-//-
15.	Специалист по кадрам	-//-	-//-
16.	Инженер-электроник	-//-	-//-
17.	Специалист	-//-	-//-
18.	Кастелянша	-//-	-//-
19.	Швея	-//-	-//-
20.	Машинист по стирке и ремонту белья	-//-	-//-
21.	Уборщик служебных помещений	-//-	-//-
22.	Рабочий по КОРЗ	-//-	-//-
23.	Дворник	-//-	-//-
24.	Грузчик	-//-	-//-
25.	Сторож	-//-	-//-
			1 раз в год
26.	Шеф-повар	-//-	-//-
27.	Повар	-//-	-//-
28.	Кухонный рабочий	-//-	-//-
29.	Кладовщик	-//-	-//-
30.	Помощник воспитателя	-//-	-//-

8. Перечень осуществляемых образовательным учреждением услуг, предоставляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение осуществляет свою образовательную, финансово-хозяйственную деятельность в соответствии с Конституцией Российской Федерации, Федеральным законом от 12.01.1996 № 7-ФЗ «О некоммерческих организациях», Федеральным Законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Министерства образования и науки РФ от 30.08.2013 г. № 1014, «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам дошкольного образования», законодательством Российской Федерации, другими нормативными актами Российской Федерации, Ямало-Ненецкого автономного округа, настоящим Уставом.

Детский сад приобретает права юридического лица в части ведения уставной финансово-хозяйственной деятельности, направленной на подготовку образовательного процесса, осуществления присмотра и ухода за детьми с момента его государственной регистрации

Основными целями деятельности Детского сада являются образовательная деятельность по образовательным программам дошкольного образования, присмотр и уход за детьми.

МДОУ осуществляет следующие основные виды деятельности:

- образовательная деятельность по образовательным программам дошкольного образования;
- дополнительное образование детей и взрослых;
- присмотр и уход за детьми, включающий в себя комплекс мер по организации питания и хозяйственно-бытового обслуживания детей, обеспечению соблюдения ими личной гигиены и режима дня.

Медицинское обслуживание воспитанников в МДОУ обеспечивается штатным медицинским персоналом: врачом-педиатром, медицинской сестрой в соответствии с договором о совместной деятельности по оказанию медицинского обслуживания МДОУ И ГБУЗ ЯНАО «Надымская центральная районная больница». Медицинские услуги оказываются бесплатно.

Работники МДОУ периодически проходят медицинское обследование. Частота медицинских осмотров (обследований) установлена действующим законодательством РФ. Медицинские обследования проводятся за счет средств МДОУ органом здравоохранения (медицинским центром) являющимся победителем по итогам муниципальных торгов.

Организация питания в МДОУ возлагается на дошкольное образовательное учреждение.

Продукты питания приобретаются в соответствии с заключенными муниципальными контрактами по итогам муниципальных торгов, при наличии предъявления Поставщиками сертификата качества на товары и разрешения служб санитарно-эпидемиологического надзора за их использованием в МДОУ.

МДОУ обеспечивает гарантированное сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания в МДОУ по нормам, утвержденным санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.3049-13.

Питание детей в МДОУ осуществляется в соответствии с примерным десятидневным меню, утвержденным руководителем МДОУ

Контроль за качеством питания (разнообразием), витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на специалиста по организации питания МДОУ.

9. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды

1. Обязательные медицинские осмотры должностных лиц и работников МДОУ
 - 1.1. обеспечение заведующим МДОУ, условий необходимых для своевременного прохождения медицинских осмотров,
 - 1.2. прохождение должностными лицами и работниками МДОУ медицинских осмотров (при поступлении на работу),
 - 1.3. контроль со стороны заведующего за наличием санитарных книжек должностных лиц с данными о прохождении медицинских осмотров.
2. Профилактические прививки, проводимые в соответствии с законодательством Российской Федерации.
3. Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация:
 - 3.1.обеспечение условий для проведения гигиенического воспитания и обучения должностных лиц и работников, направленных на повышение санитарной культуры профилактики заболеваний и распространение знаний о здоровом образе жизни,
 - 3.2.соблюдение сроков прохождения профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.
4. Соблюдение персоналом правил личной гигиены.
- 5.Выполнение требований к условиям пребывания в МДОУ в пределах компетенций:
 - 5.1.к участку;
 - 5.2.к зданию, в т.ч. к площадям, к внутренней отделке помещений и оборудованию;
 - 5.3. к воздушно-тепловому режиму;
 - 5.4.к естественному и искусственному освещению;
 - 5.5.к отоплению и вентиляции;
 - 5.6.к водоснабжению и канализации;
 - 5.7.к оборудованию помещений.
- 6.Выполнение требований к режиму дня.
- 7.Выполнение гигиенических требований к организации физического воспитания и оздоровительных мероприятий.
8. Выполнение требований к организации питания.
- 9.Поддержание оптимального состояния окружающей среды - проведение лабораторных исследований:
 - 9.1. при организации питания детей:
 - 9.1.1.микробиологическое и паразитологическое исследование проб готовых блюд;
 - 9.1.2.микробиологические и паразитологические исследования смывов;
 - 9.1.3.определение калорийности, выхода блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре;
 - 9.1.4. определение витамина "С" в третьих блюдах, йода в соли.
 - 9.1.5.исследование питьевой воды:
 - санитарно-гигиенические;
 - бактериологические, вирусологические
10. Выполнение требований к санитарному состоянию и содержанию МДОУ
11. Выполнение медицинским персоналом основных мероприятий согласно СанПиН 2.4.1.3049-13.
12. Обеспечение персонала спецодеждой.
13. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений и иных документов, подтверждающих безопасность используемых продуктов, материалов, дез средств.
14. Своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно - эпидемиологической службы Российской Федерации об

аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно - эпидемиологическому благополучию населения

10. План-график проведения мероприятий по лабораторно-инструментальному контролю за соблюдением санитарных правил

№ п/п	Объект исследования	Определяемые показатели	Всего проб					Нормативный документ	Периодичность исследования
			1 кв.	2 кв.	3 кв.	4 кв.	За год		
1.	Готовая продукция	- КТО (1проба)		1		1	2	СанПиН 2.3.6.1079-01, МУ1-40/3805 от 11.11.1991г.	2раза в год (май, ноябрь)
2.		- суточная калорийность (1выемка - завтрак, обед, ужин)				1	1		1 раз в год (ноябрь)
3.		Исследования воды (холодная, горячая, кипячёная вода): - ОМЧ, ОКБ, ТКБ (3пробы)		3			3	СанПиН 2.1.4.1074-01	1 раз в год, а также после проведения ремонтных работ.
4.		Содержание витамина С в третьем блюде;		1			1	СанПиН 2.4.1.3049-13 ГОСТ 7047-55	1 раз в год (май)
5.		Содержание йода в соли;		1			1	СанПиН 2.4.1.3049-13 ГОСТ Р 51575-2000	Новая партия
6.	Сырые продукты	Исследования на иерсинеоз	1				1	СанПиН 2.3.6.1079-01	1 раз в год (март)
7.	Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря	Смывы с объектов производственного оборудования, инвентаря, посуды, рук, спецодежды персонала (20смывов) БГКП;		20			20	СанПиН 2.3.6.1079-01, СанПиН 2.4.1.3049-13	1раз в год (май)
8.		Паразитологические исследования На наличие яиц гельминтов (5смывов)		5			5	СанПиН 3.1/3.2.1379-03	
9.		Активность дез. средств				1	1	МУ на конкретные дез средства	Новая партия
10.	Условия пребывания в ДОУ	Физические факторы: микроклимат, температура, влажность воздуха (2замера);				2	2	СанПиН 2.4.1.3049-13 Приказ от 12.04.2011г. № 302н ГОСТ 12.1.005-88	1 раз в год
11.		освещение (3замера);				3	3	СанПиН 2.4.1.3049-13, СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 ГОСТ Р 54944-2012	
12.		шум (1замер);				1	1	СанПиН 2.2.4/2.1.8.562-96 Приказ от 12.04.2011г. № 302н	
13.									
14.		искусственная освещенность территории (2замера)	2				2	СанПиН 2.4.1.3049-13 СанПиН 2.4.1.3049-13, ГОСТ Р 54944-2012	
15.	Исследование грунта	Лабораторный контроль песок - Паразитологические, - микробиологический, - санитарно-химический.		1 1 1			1 1 1	СанПиН 2.4.1.3049-13, СанПиН 2.1.7.1287-03, ГН 2.1.7.2511-09	1раза в год (июнь)
16..	Профессиональная гигиеническая	Прохождение гигиенической аттестации работниками ДОУ		67 чел				СанПиН 2.4.1.3049-13	Работники ДОУ-1 раз в 2 года, работники

	подготовка							Приказ от 12.04 2011г. № 302н	пищблока-1раз в год
--	-------------------	--	--	--	--	--	--	----------------------------------	---------------------

Приложение

Приложение №1

**Перечень нормативно-методической документации,
методов и методик контроля в соответствии с осуществляемой деятельностью.**

1. Федеральный закон от 26 декабря 2008г. №294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контракта».
2. ФЗ №52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
3. ФЗ от 17 сентября 1998г. №157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней».
4. ФЗ от 18 июля 2001г. №77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулёза в РФ».
5. Постановление Правительства РФ от 15 июля 1999г. №825 «Об утверждении перечня работ, выполнение которых связано с высоким риском заболевания инфекционными болезнями и требует обязательного проведения профилактических прививок».

6. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий».
7. СП 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещённому освещению жилых и общественных зданий».
8. СП 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».
9. СП 2.4.1.3049-13 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».
10. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»
11. СП 2.1.3.2630-10 «Санитарно - эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность».
12. СП 1.1.2193-07 «Изменения и дополнения №1 к СП 1.1.1058-01»
13. СП 3.1.1295-03 «Профилактика туберкулёза».
14. СП 3.1.2.1108-02 «Профилактика дифтерии».
15. СП 3.1.2.3113-13 «Профилактика столбняка».
16. СП 3.1.2.3117-013 «Профилактика гриппа».
17. СП 3.2.1333-03 «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ».
18. СП 3.2.10317-03 «Профилактика энтеробиоза».
19. СП 3.1.1.1117-02 «Профилактика острых кишечных инфекций».
20. СП 3.1.958-00 «Профилактика вирусных гепатитов».
21. СП 3.1.1.2341-08 «Профилактика вирусного гепатита В».
22. СП 3.1.2951-11 «Профилактика полиомиелита».
23. СП 3.1.2.1320-03 «Профилактика коклюшной инфекции».
24. СП 3.1/3.2.1379-03 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных заболеваний».
25. СП 3.5.1378-3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности».
26. СП 2.1.7.2790-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами».
27. СП 3.3.2342-08 «Обеспечение безопасности иммунизации».
28. СП 3.3.2367-08 «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней».
29. СП 3.1.2952-11 «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита».
30. СП 3.3.2.1248-03 «Условия транспортирования и хранения МИБП».
31. СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации».
32. СП 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих».
33. СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах в помещениях жилых и общественных зданий и на территории жилой застройки»
34. СанПиН 2.2.2/4 1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работ»
35. Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 12 апреля 2011г. № 302н «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»
36. ГОСТ 12.1.005-88 «Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны».
 37. ГОСТ Р 54944-2012 «Здания и сооружения. Методы измерения освещенности».
 38. МУ1-40/3805 от 11.11.1991г. «Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания»
 39. ГОСТ 7047-55 «Витамины А,С,Д,В₁, В₂, РР. Отбор проб, методы определения витаминов и испытания качества витаминных препаратов»
 40. ГОСТ Р51575-2000 «Соль поваренная пищевая йодированная. Методы определения йода и тиосульфата натрия»
 41. СанПиН 2.1.7.1287-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к качеству почвы»
 42. ГН 2.1.7.2511-09 «Ориентировочно-допустимые концентрации (ОДК) химических веществ в почве»
 43. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях от 30 декабря 2001г. № 195-ФЗ (КоАП РФ)

Приложение №2

Перечень форм учета и отчетности производственного контроля

№ п/п	Документ	ответственный
1.	Журнал учета отработанных люминесцентных ламп	Заместитель заведующего по АХЧ
2.	Журнал проведения дезинсекционных и дератизационных работ	Заместитель заведующего по АХЧ
3.	Журнал обслуживания медицинской техники	Заместитель заведующего по АХЧ
4.	Журнал технического обслуживания систем	Заместитель заведующего по

	вентиляции	АХЧ
5.	Журнал контроля в соответствии с программой производственного контроля	Заведующий
6.	Журнал регистрации и контроля работы бактерицидных установок	Заместитель заведующего по АХЧ
7.	Протоколы лабораторных исследований	специалист
8.	Личные медицинские книжки сотрудников	Заведующий
9.	Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок	кладовщик
10.	Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Шеф-повар, кладовщик
11.	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции	Бракеражная комиссия
12.	Журнал проведения витаминизации третьих блюд	Специалист, шеф-повар
13.	Журнал здоровья работников пищеблока и работников, участвующих в раздаче пищи	медработник
14.	Накопительная ведомость	специалист

Приложение №3

Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения

- Нарушения режимов работы оборудования, вызвавшие превышение выбросов и сбросов в окружающую среду вредных веществ по сравнению с предельно установленными значениями;
- Повреждение энергетического оборудования;
- Мероприятия при угрозе возникновения стихийных бедствий;
- Отключение электроэнергии и тепло-водоснабжения.

Форма отчетности производственного контроля

№ п/п	Объект исследования	Определяемые показатели	Фактическое исполнение	Удовлетворительных	Неудовлетворительных	% неудовлетворительных проб от всех проб	Мероприятия в связи с неудовлетворительными результатами
----------	------------------------	----------------------------	---------------------------	--------------------	----------------------	---	--

1.	Готовая продукция	- КТО (1проба)					
2.		- суточная калорийность (1выемка - завтрак, обед, ужин)					
3.		Исследования воды (холодная, горячая, кипячёная вода): - ОМЧ, ОКБ, ТКБ (3пробы)					
4.		Содержание витамина С в третьем блюде;					
5.		Содержание йода в соли;					
6.	Сырые продукты	Исследования на иерсинеоз					
7.	Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря	Смывы с объектов производственного оборудования, инвентаря, посуды, рук, спецодежды персонала (20смывов) БГКП;					
8.		Паразитологические исследования (5смывов)					
9.		Активность дез. средств					
10.	Условия пребывания в ДОУ	Физические факторы: микроклимат, температура, влажность воздуха (2замера);					
11.		освещение (3замера);					
12.		шум (1замер);					
13.		вентиляция (4 замера)					
14.		искусственная освещенность территории (1 замер)					
15.	Исследование грунта	Лабораторный контроль песок - Паразитологические, - микробиологический, - санитарно-химический.					
16..	Профессиональная гигиеническая подготовка	Прохождение гигиенической аттестации работниками ДОУ					