

УТВЕРЖДЕНА
приказом заведующего
МБДОУ ДСОВ № 23 г. Ейска МО Ейский район
Приказ 94 - ОД от 19.08.2021 г.
_____ Т.В. Тихоиванова

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ,
основанного на принципах ХАССП, за соблюдением
санитарно-эпидемиологических требований и проведением
санитарно-противоэпидемических (профилактических)
мероприятий при оказании услуг при организации питания
детей в организациях, осуществляющих образовательную
деятельность

1. Общие положения

Программа разработана на основании Санитарных требований СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнении противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (раздел III).

Ответственные лица обязаны обеспечить выполнение мероприятий в объеме и сроки, установленные Программой.

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

Задачи производственного контроля:

- соблюдение официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- осуществление лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников;
- контроль за хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды;
- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных и иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

В программу включены:

- перечень официально изданных санитарных правил,
- перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля,
- перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам,
- мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов в ДОУ,
- график лабораторного контроля,
- перечень журналов учёта и отчётности по проведению производственного контроля

ПАСПОРТ ЮРИДИЧЕСКОГО ЛИЦА

Наименование юридического лица: Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад общеразвивающего вида № 23 города Ейска муниципального образования Ейский район.

Ф. И. О. руководителя
телефон:

Тихоиванова Татьяна
Владимировна, (918) 386-73-37

Юридический адрес: 353691, Краснодарский край, Ейский район, город Ейск, ул.Кирпичная, 10

Фактический адрес: 353691, Краснодарский край, Ейский район, город Ейск, ул. Кирпичная, 10

Телефон: 88613275763

Свидетельство о государственной регистрации № 23-23-20/101/2011-120 от 10.12.2015г.

ОГРН 1022301120533

ИНН 2306020738

Лицензия на осуществление образовательной деятельности № 07507 от 23.12.2015 г.

1. Перечень нормативных документов

- ✓ Федеральный закон № 52 от 30.03.99 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
- ✓ Федеральный закон № 29 от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
- ✓ Федеральный закон от № 157-ФЗ от 17.09.1998г. «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»
- ✓ СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
- ✓ СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
- ✓ СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий».
- ✓ СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
- ✓ СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
- ✓ Сан Пин 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»
- ✓ СанПиН 3.1.094-96 «Профилактика и борьба с заразными болезнями, общими для человека и животных. Иерсиниозы».
- ✓ СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещённому освещению жилых и общественных зданий».
- ✓ СанПиН 2.1.3684-21 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».
- ✓ СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность».
- ✓ СанПин 1.2.3685-21 «Гигиенические нормы и требования к обеспечению безопасности и безвредности для человека факторов среды обитания.
- ✓ СанПиН 3.1.2.3114-13 «Профилактика туберкулёза».
- ✓ СанПиН 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии».
- ✓ СанПиН 3.1.2.3113-13 «Профилактика столбняка».
- ✓ СанПиН 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа».
- ✓ СанПиН 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций».

- ✓ СанПиН 3.1.958-00 «Профилактика вирусных гепатитов».
- ✓ СанПиН 3.1.1.2341-08 «Профилактика вирусного гепатита В».
- ✓ СанПиН 3.1.2951-11 «Профилактика полиомиелита».
- ✓ СанПиН 3.1.2.1320-03 «Профилактика коклюшной инфекции».
- ✓ СанПиН 3.1.5.2826-10 «Профилактика ВИЧ- инфекции».
- ✓ СанПиН 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных заболеваний».
- ✓ СанПиН 3.5.3.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности».
- ✓ СанПиН 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации».
- ✓ СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих».
- ✓ СанПиН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах в помещениях жилых и общественных зданий и на территории жилой застройки».
- ✓ СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений».
- ✓ НРБ-99 «Нормы радиационной безопасности».
- ✓ СанПиН 23.05.95 «Естественное и искусственное освещение».
- ✓ СанПиН 2.2.0.555-96 «Гигиенические требования к условиям труда женщин».
- ✓ СанПиН 2.1.3684-21 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения».
- ✓ СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений».
- ✓ 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 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».
- ✓ ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».
- ✓ ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции».
- ✓ ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции».

✓ СанПиН 3.3.2.3332-16 «Условия транспортирования и хранения иммунобиологических лекарственных препаратов».

✓ Приказ Минздравоохранения РФ от 10.08.2017г № 514н «О порядке проведения профилактических медицинских осмотров несовершеннолетних»

✓ Приказ Минздравоохранения РФ от 21.12.2012 № 1346 н «О порядке прохождения несовершеннолетними медицинских осмотров, в том числе при поступлении в образовательные учреждения и в период обучения в них» (признан утратившим силу).

✓ Приказ Министерства здравоохранения России 28.01.2021 №29н (ред. от 01.02.2022 г.) «Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 трудового кодекса российской федерации, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».

✓ Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации №988н, Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации №1420н от 31 декабря 2020года «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»

2. Перечень должностей и число работников, подлежащих предварительным и периодическим медицинским осмотрам и гигиеническому обучению.

Основание:

✓ Приказ Министерства здравоохранения России 28.01.2021 №29н (ред. от 01.02.2022 г.) «Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 трудового кодекса российской федерации, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».

✓ Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации №988н, Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации №1420н от 31 декабря 2020года «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»

Медицинский осмотр:

№ п/п	Профессия	Кратность
1	Заведующий	1 раз в год
2	Старший воспитатель	1раз в год
3	Воспитатели	1 раз в год
4	Младшие воспитатели	1 раз в год
5	Музыкальный работник	1 раз в год
6	Работники пищеблока	1 раз в год
7	Обслуживающий персонал	1 раз в год

Гигиеническая подготовка и аттестация:

№ п/п	Профессия	Кратность
1	Заведующий	1 раз в 2 года
2	Старший воспитатель	1раз в 2 года
3	Воспитатели	1 раз в 2 года
4	Младшие воспитатели	1 раз в год
5	Музыкальный работник	1 раз в 2 года
6	Работники пищеблока	1 раз в год
7	Обслуживающий персонал	1 раз в год

3. План производственного контроля

№ п/п	Проводимое мероприятие	Основание	Срок исполнения	Ответственный
1. Организация периодических медицинских осмотров				
1.1	Контроль за прохождением медицинских осмотров	Приказ Министерства здравоохранения России 28.01.2021 №29н (ред. от 01.02.2022г)	Постоянно	Медицинская сестра по диетическому питанию
1.2	Проведение периодического медицинского осмотра сотрудников	Приказ Министерства здравоохранения России 28.01.2021 №29н (ред. от 01.02.2022г)	1 раз в год	Медицинская сестра по диетическому питанию
1.3	Контроль за проведением флюорографического обследования	Приказ Министерства здравоохранения России 28.01.2021 №29н (ред. от 01.02.2022г)	Постоянно	Медицинская сестра по диетическому питанию
1.4	Проведение осмотра на гнойничковые заболевания сотрудников пищеблока и мл.воспитателей	СанПиН 2.4.3648-20	Ежедневно	Медицинская сестра по диетическому питанию
1.5	Проведение профилактических прививок	СанПиН 2.4.3648-20		Медицинская сестра по диетическому питанию
2. Организация курсовой гигиенической подготовки и переподготовки по программам гигиенического обучения				
2.1	Проведение санитарного минимума	Приказ Министерства здравоохранения России 28.01.2021 №29н (ред. от 01.02.2022г)	При приеме на работу, при необходимости	Медицинская сестра по диетическому питанию
2.2	Гигиеническая аттестация сотрудников	СанПиН 2.4.3648-20	1 раз в 2 года для персонала пищеблока, а также лиц участвующих в раздаче пищи детям не реже 1 раза в год	Медицинская сестра по диетическому питанию
3. Лабораторно- инструментальные исследования в помещениях и на территории, предназначенных для пребывания детей в дошкольных организациях				
3.1	Гигиеническая оценка соответствия мебели росту-возрастным особенностям детей и ее расстановка	СанПиН 2.4.3648-20	2 раза в год, сентябрь, май	Медицинская сестра по диетическому питанию
4. Санитарные требования к участку ДОУ				

4.1	Санитарное состояние участка ДОУ, подходов к зданию	СанПиН 2.4.3648-20	Еженедельно	Заведующий хозяйством
5. Организация питания				
5.1	Заключение договора на поставку продуктов питания		Постоянно	Заведующий хозяйством
5.2	Контроль наличия сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность сырья и готовой продукции	СанПиН 2.4.3648-20	Постоянно	Медицинская сестра по диетическому питанию
5.3	Контроль условий и сроков хранения продуктов питания	СанПиН 2.4.3648-20	Постоянно	Медицинская сестра по диетическому питанию заведующий хозяйством
5.4	Контроль за технологией приготовления блюд, наличием технологических карт	СанПиН 2.4.3648-20	Постоянно	Медицинская сестра по диетическому питанию
5.5	Проведение оценки качества готовых блюд	СанПиН 2.4.3648-20	Постоянно	Медицинская сестра по диетическому питанию
6. Обеспечение условий учебно-воспитательного процесса				
6.1	Контроль за оснащением оборудования, правильной расстановки мебели	СанПиН 2.4.3648-20	Постоянно	Заведующий хозяйством
6.2	Гигиеническая оценка соответствия мебели росту-возрастным особенностям детей и ее расстановка	СанПиН 2.4.3648-20	2 раза в год, сентябрь, май	Медицинская сестра по диетическому питанию Воспитатели групп
6.3	Контроль за маркировкой мебели, в соответствии с ростовыми показателями	СанПиН 2.4.3648-20	Постоянно	Медицинская сестра по диетическому питанию Воспитатели групп
6.4	Контроль за продолжительностью прогулок	СанПиН 2.4.3648-20	Постоянно	Медицинская сестра по диетическому питанию ст.воспитатель
6.5	Контроль за выполнением требований режима дня и образовательной деятельности	СанПиН 2.4.3648-20	Постоянно	Ст.воспитатель
7. Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья				

7.1	Ежегодный анализ оздоровительной работы и состояния здоровья детей	СанПиН 2.4.3648-20	Май	Медицинская сестра по диетическому питанию
7.2	Проведение профилактических осмотров детей декретированных возрастов	СанПиН 2.4.3648-20	По плану	Медицинская сестра по диетическому питанию
7.3	Проведение и контроль эффективности закаливающих процедур	СанПиН 2.4.3648-20	Постоянно	Медицинская сестра по диетическому питанию воспитатель
7.4	Контроль за утренним приемом детей	СанПиН 2.4.3648-20	Постоянно	Медицинская сестра, воспитатели
7.5	Осмотр детей на педикулез	СанПиН 2.4.3648-20	2 раза в неделю	Медицинская сестра по диетическому питанию
7.6	Организация и проведение санитарно-противоэпидемических мероприятий при карантине	СанПиН 2.4.3648-20	По необходимости	Медицинская сестра по диетическому питанию воспитатели групп
7.7	Контроль за организацией работы по формированию здорового образа жизни с персоналом и детьми	СанПиН 2.4.3648-20	По плану	Медицинская сестра по диетическому питанию ст.воспитатель

4. План мероприятий по противоэпидемическому контролю

5.

№ п/п	Содержание	Ответственный	Контрольный за выполнением
1.	Прохождение мед.осмотра сотрудниками: ➤ Смотровый кабинет 1 раз в год, ➤ Цитология 1 раз в год, ➤ Флюорография 1 раз в год, ➤ Прививочный кабинет 1 раз в год, ➤ Стоматолог 1 раз в год, ➤ Терапевт 1 раз в год, ➤ ЛОР 1 раз в год, ➤ Обследование на гельминты 1 раз в год	Сотрудники	Медицинская сестра по диетическому питанию
2.	Гигиеническая подготовка и аттестация	Сотрудники	Медицинская сестра по диетическому питанию

3.	Качественный утренний прием в группах: Физическое развитие: ➤ Утренняя гимнастика, ➤ Прогулки, ➤ Закаливание, ➤ Двигательная активность	Воспитатели	Медицинская сестра по диетическому питанию заведующий, ст. воспитатель
4.	Соблюдение дез.режима в группах: ➤ Влажная уборка помещений ежедневно, ➤ Генеральная уборка по графику 1 раз в неделю, ➤ Проветривание по графику, ➤ Кормление детей, ➤ Мытье и замачивание посуды.	Младший воспитатель, повара	Медицинская сестра по диетическому питанию
5.	Приготовление пищи: ➤ Закладка продуктов по меню, ➤ Соблюдение технологии приготовления, ➤ Качественное мытье посуды и инвентаря, ➤ «С» витаминизация пищи	Повара, медицинская сестра по диетическому питанию	Медицинская сестра по диетическому питанию
6.	Работа прачечной: ➤ Сбор и хранение грязного белья, ➤ Хранение и выдача чистого белья	Рабочий по стирке и ремонту спецодежды	Заведующий, Медицинская сестра по диетическому питанию
7.	Профилактика ОРВИ и гриппа: ➤ Вакцинопрофилактика детей и сотрудников	медицинская сестра по диетическому питанию	Медицинская сестра по диетическому питанию
8.	Осмотр сотрудников на гнойничковые и кожные заболевания ежедневно	медицинская сестра по диетическому питанию	Медицинская сестра по диетическому питанию
9.	Осмотр на педикулез 1 раз в 10 дней	медицинская сестра по диетическому питанию	Медицинская сестра по диетическому питанию
10.	Анализ питания 1 раз в месяц	медицинская сестра по диетическому питанию	Заведующий
11.	Анализ заболеваемости 1 раз в месяц	медицинская сестра по диетическому питанию	Заведующий
12.	Проведение профилактических прививок согласно плану ежемесячно	медицинская сестра по диетическому питанию	Медицинская сестра по диетическому питанию
13.	Своевременное составление отчетов: ➤ По питанию, ➤ По заболеваемости в ДП 1 раз в месяц	медицинская сестра по диетическому питанию	Заведующий, ст.воспитатель

14.	Санитарно- просветительная работа с родителями и сотрудниками по профилактике заболеваний: ➤ Кишечный, ➤ Глистных, ➤ Воздушно-капельных, ➤ ОРВИ, гриппа ➤ По закаливанию, по питанию	медицинская сестра по диетическому питанию	Медицинская сестра по диетическому питанию воспитатели групп
15.	Обследование детей на гельминты 1 раз в год	По договору с ЦРБ Родители Медицинская сестра по диетическому питанию	Медицинская сестра по диетическому питанию

5. Основные гигиенические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в ДОУ в целях профилактики возникновения и распространения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений

Опасные факторы	Профилактические мероприятия	Периодичность
Инфекционные заболевания, педикулез	➤ Медицинские осмотры детей (в том числе на педикулез) при поступлении в дошкольные образовательные организации с целью выявления больных. В случае обнаружения детей, пораженных педикулезом, их отправляют домой для санации. ➤ Прием детей после санации допускается в дошкольные образовательные организации при наличии медицинской справки об отсутствии педикулеза; результаты осмотра заносят в специальный журнал ➤ Осмотр медицинской сестры ДОУ	Ежедневно
Состояние здоровья воспитанников	➤ Систематическое наблюдение за состоянием здоровья воспитанников, особенно имеющих отклонения в состоянии здоровья; ➤ Работу по организации профилактических осмотров воспитанников и проведение профилактических прививок; ➤ Распределение детей на медицинские группы для занятий физическим воспитанием; ➤ Информирование руководителей учреждения, воспитателей, методистов по физическому воспитанию о состоянии здоровья детей, рекомендуемом режиме для детей с отклонениями в состоянии здоровья ➤ Профилактическая работа с персоналом и детьми по формированию здорового образа жизни	Постоянно
Распространение инфекционных заболеваний	Сообщение в территориальные учреждения здравоохранения о случае инфекционных и паразитарных заболеваний среди воспитанников и персонала учреждения в течение 2 часов после установления диагноза	Постоянно

Организация питания воспитанников	➤ Контроль за работой пищеблока, ➤ Контроль правильности хранения пищевых продуктов, ➤ Контроль качества и безопасности приготовленных пищевых продуктов(взятие суточных проб), ➤ Контроль проведения витаминизации блюд, профилактического питания.	Постоянно
Инвазирование контагиозных гельминтозами (энтеробиоза и гименолепидоза)	➤ Организуют и проводят необходимые меры по предупреждению передачи возбудителя и оздоровлению источников инвазии, ➤ Осуществлять регулярный санитарно-паразитологический контроль песка, дезинвазию песка в песочницах и предупреждение загрязнения их фекалиями собак и кошек, соблюдение личной гигиены при контакте с песком. ➤ Выявление инвазированных контагиозных гельминтозами следует осуществлять одновременным обследованием всех детей в ДОУ, ➤ Всех выявленных инвазированных регистрируют в журнале для инфекционные заболеваний и проводят медикаментозную терапию, направление к участковому педиатру ➤ При выявлении 20% и более инвазированных острицами проводят оздоровление всех детей и обслуживающего персонала дошкольных организаций. Одновременно проводятся мероприятия по выявлению источников заражения острицами и их оздоровление в соответствии с санитарными правилами по профилактике энтеробиозов. ➤ При регистрации случаев заболеваний среди детей и персонала дошкольных организаций контагиозными гельминтозами профилактические мероприятия проводят как в период лечения детей, так и ближайшие 3 дня после его окончания: ➤ Ежедневно 2 раза (утром и вечером) проводить влажную уборку помещений с применением дез.средств ➤ Провести чистку (с использованием пылесоса) или обработать камерной дезинфекцией (если невозможно облучить бактерицидными лампами в течение 30 минут на расстоянии до 25 см) ковры, дорожки, мягкие игрушки и убрать их до завершения заключительной дезинвазии; ➤ В течение 3 дней, начиная с первого дня лечения, одеяла, матрацы и подушки обрабатывать пылесосом. Одеяла и постельное белье не допускается встряхивать в помещении; ➤ Осуществлять надзор за соблюдением детьми и персоналом правил личной гигиены (ногти на	Постоянно

	руках детей и персонала должны быть коротко острижены)	
--	--	--

6. Контроль выполнения требований к санитарному содержанию помещений ДОУ

Объекты контроля	Необходимые санитарные меры	Ответственный
Внутренние помещения	➤ Уборка помещений проводится ежедневно 2 раза влажным способом при открытых окнах или фрамугах с применением моющих средств. Полы следует мыть не менее 2 раз в день, при этом один раз с обязательным отодвиганием мебели; мебель, радиаторы, подоконники протирают влажной тряпкой; шкафчики для детской одежды протирают ежедневно и раз в неделю моют. ➤ Влажная уборка в спальнях проводится после дневного сна, в групповых - после каждого приема пищи. ➤ Генеральную уборку всех помещений проводят один раз в месяц: мытье полов, осветительной арматуры, окон, дверей, протираание стен моющими и дезинфицирующими средствами. В комнате для музыкальных и гимнастических занятий уборку проводят после каждого занятия. Окна снаружи и изнутри моют по мере загрязнения, но не реже 2 раз в год (весной и осенью).	Воспитатель, младший воспитатель
Музыкальный (спортивный) зал	➤ Уборка музыкальных залов проводится 1 раз в день и после каждого занятия. Инвентарь и маты ежедневно протираются дез.средствами ➤ После каждого занятия зал должен проветриваться 10 минут.	Мл. воспитатель
Инвентарь, игрушки, мебель	➤ Столы в групповых помещениях промывают горячей водой с мылом до и после каждого приема пищи специальной ветошью, которую стирают, просушивают и хранят в сухом виде в специальной промаркированной посуде с крышкой. ➤ Стулья и другое оборудование, а также подкладочные клеенки, клеенчатые нагрудники ежедневно протирают горячей водой с мылом, нагрудники из ткани - стираются. ➤ Игрушки моют ежедневно в конце дня, а в ясельных группах - 2 раза в день в специально выделенных, промаркированных емкостях	Младший воспитатель
Отбор воды для технических целей	➤ Для технических целей (уборка помещений групповой, туалета и т.д.) оборудуется в туалетных помещениях групповых отдельный водопроводный кран.	Младший воспитатель

Ковры, ковровые покрытия	➤ Ковры ежедневно пылесосят и чистят влажной щеткой или выбивают на специально отведенных для этого площадках хозяйственной зоны, затем чистят влажной щеткой. Рекомендуется один раз в год ковры подвергать сухой химической чистке.	Младший воспитатель
Санитарно-техническое оборудование	➤ Санитарно-техническое оборудование ежедневно обеззараживаются независимо от эпидемиологической ситуации. Сидения на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей моются теплой водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья человека, ежедневно. Горшки моются после каждого использования при помощи ершей или щеток и моющих средств. Ванны, раковины, унитазы чистят дважды в день ершами или щетками с использованием моющих и дезинфекционных средств.	Младший воспитатель
Окна, двери	➤ В теплое время года засетчиваются окна и двери. Для борьбы с мухами внутри помещений допускается использовать механические методы (липкие ленты, мухоловки). ➤ Окна снаружи и изнутри моются по мере загрязнения, но не реже 2 раз в год.	Заведующий хозяйством, младший воспитатель
Системы вентиляции, вытяжки	➤ Жалюзийные решетки вытяжных вентиляционных систем должны быть открыты; прикрывать их следует только при резком перепаде температур воздуха помещений и наружного воздуха. По мере загрязнения их очищают от пыли. ➤ Очистка шахт вытяжной вентиляции проводится по мере загрязнения.	Заведующий хозяйством
Ремонтные работы	➤ Все виды ремонтных работ не допускается проводить при функционировании дошкольных образовательных организаций в присутствии детей.	Заведующий хозяйством
Игрушки	➤ Приобретенные игрушки (за исключением мягконабивных) перед поступлением в групповые моются проточной водой (температура 37 °С) с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья детей, и затем высушивают на воздухе. ➤ Пенолатексные ворсовые игрушки и мягконабивные игрушки обрабатываются согласно инструкции изготовителя. ➤ Игрушки, которые не подлежат влажной обработке (мытью, стирке), используются только в качестве дидактического материала. ➤ Игрушки моются ежедневно в конце дня, а в группах для детей младенческого и раннего возраста - 2 раза в день. Кукольная одежда стирается по мере загрязнения с использованием детского мыла и проглаживается.	Воспитатель, младший воспитатель

Постельное белье и постельные принадлежности	➤ Смена постельного белья, полотенец проводится по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю. Все белье маркируется. ➤ Постельное белье, кроме наволочек, маркируется у ножного края. На каждого ребенка необходимо иметь три комплекта белья, включая полотенца для лица и ног, и две смены наматрасников. Чистое белье доставляется в мешках и хранится в шкафах. ➤ Белье после употребления складывается в специальный бак, ведро с крышкой, клеенчатый, пластиковый или из двойной материи мешок. Грязное белье доставляется в постирочную (или специальное помещение). Матерчатые мешки стираются, клеенчатые и пластиковые - обрабатываются горячим мыльно-содовым раствором. ➤ Постельные принадлежности: матрацы, подушки, спальные мешки проветриваются непосредственно в спальнях при открытых окнах во время каждой генеральной уборки и периодически на специально отведенных для этого площадках хозяйственной зоны. ➤ Рекомендуются один раз в год постельные принадлежности подвергать химической чистке или обработке в дезинфекционной камере.	Воспитатель, младший воспитатель
Борьба с вредителями	В ДОУ должны проводиться мероприятия, исключающие проникновение насекомых и грызунов. При их обнаружении в течении суток должны быть организованы и проведены мероприятия по дезинсекции и дератизации в соответствии с требованиями к проведению дезинфекционных и дератизационных мероприятий	Заведующий хозяйством

8.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, с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания), и периодичности отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний)

№ п/п	Перечень химических, физических, биологических факторов	Перечень объектов производственного контроля/ Точки отбора проб, проведение исследований	Кратность исследований /количество, не менее	Примечания и методы исследований/ учетно-отчетная форма
-------	---	---	--	---

1	Санитарно-химические и микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие ТР, ТС, СП	Пищевая/ готовая кулинарная продукция	1 раз в год/ 2-3 блюда исследуемо го приема пищи	- Акт и протокол исследования -Проводится аккредитованным испытательным лабораторным центром по договору (ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» по микробиологическим показателям) СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения »; СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы в дошкольных образовательных организациях»)
2	Санитарно-гигиенические и микробиологические исследования проб: 1) готовых блюд по санитарно-гигиеническим и микробиологическим показателям (в т.ч. на калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре, качество термообработки, витаминизации; КМАФАнМ, БГКП, патогенная кишечная флора и др.) 2) смывов по микробиологическим	Пищевая/ готовая кулинарная продукция; предметы производственного окружения на пищеблоке, включая оборудование, инвентарь, тару, руки, спецодежда персонала	1 раз в год/ 1-2 проб (готовые блюда) 1 раз в год/ 5-10	- Акт и протокол исследования -Проводится аккредитованным испытательным лабораторным центром по договору 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения »; СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические

	показателям (в т.ч. бактерии группы кишечной палочки) 3) смывов по паразитологическим показателям (на наличие яиц гельминтов)		смывов 1 раз в год/ 5-10 смывов	требования к устройству, содержанию и организации работы в дошкольных образовательных организациях»)
3	Контроль проводимой витаминизации	Пищевблок/ Третьи блюда	1 раз в год/ 1 блюдо	Журнал проведения витаминизации третьих блюд
4	Микробиологические, паразитологические и энтомологические исследования проб песка из песочницы	Песок в песочницах на детских игровых площадках	1 раз в год/ весна	- Акт и протокол исследования -Проводится аккредитованным испытательным лабораторным центром по договору СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормы и требования к обеспечению безопасности и безвредности для человека факторов среды обитания.
5	Исследования воды системы холодного водоснабжения на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Пищевблок/ Питьевая вода из водопроводной системы (разводящей сети)	1 раз в год/ 1-2 пробы	- Акт и протокол исследования -Проводится аккредитованным испытательным лабораторным центром по договору (ГОСТ 31861-2012 «Вода».СанПин 1.2.3685-21 «Гигиенические нормы и требования к обеспечению безопасности и безвредности для человека факторов среды обитания.
6	Производственная среда: исследование параметров микроклимата производственных	1) Рабочие места используемые для выполнения	1 раз в 5 лет	- 1 раз в 5 лет при проведении СОУТ аккредитованной организацией по договору

	помещений (t° воздуха, влажность и др.)	работ, оказания услуг (группы, музыкальный зал, помещение прачечной, др. производственные помещения) 2) Рабочие места помещений пищеблока		- при вводе (реорганизации) рабочих мест (ГОСТ 12.1.005-88 «Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны») - результаты СОУТ
7	Производственная среда: исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях		1 раз в 5 лет, проведение СОУТ 1 раз в год - помещения пищеблока	- 1 раз в 5 лет при проведении СОУТ аккредитованной организацией по договору - при вводе (реорганизации) рабочих мест (ГОСТ 24940-2016 Здания и сооружения. Методы измерения освещенности) - результаты СОУТ - 1 раз в год – помещения пищеблока аккредитованным испытательным лабораторным центром по договору
8	Исследования растворов моющих, дезинфицирующих средств (рабочих) (моющие синтетические средства, хлорные соединения: «хлорсепт»	Рабочие места в помещениях пищеблока и моечных групповых (t° воды в моечных ваннах, используемая для замачивания посуды и т. п.; соответствие требуемой концентрации)	каждый раз при поступлении товара и при проведении карантинных мероприятий	- документальный, визуальный контроль: - при закупке моющих и дезинфицирующих средств (зам. зав. по АХЧ), - при приготовлении рабочих растворов (мед. работником); - наличие инструкций по применению и использование в соответствии с требованиями (ГОСТ 12.1.005-88 «Общие

				санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны»)
9	Измерения температуры воздуха и относительной влажности (условия хранения пищевых продуктов)	Пищеблок/Холодильное оборудование, складские помещения	ежедневно	Журнал учета температурного режима -проводится ежедневно работником пищеблока
10	Техническое обслуживание здания и оборудования, проведение санитарно-профилактических мероприятий (противоэпидемиологических мероприятий (в т.ч. дезинсекция и дератизация и др.)	Здание и территория образовательного учреждения	1 раз в месяц	-документарный, визуальный контроль -по договору со специализированной организацией