Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение города Новосибирска «Детский сад № 21 « Родничок »

Принято
Общим собранием работников Учреждения
Протокол от 09.10.2026 г. № 3

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ д/с № 21
_____ И.В.Тельцова
Приказ от 12.10.2026 г. № 146-од

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении города Новосибирска «Детский сад № 21 «Родничок»

Пояснительная записка

Настоящая Программа производственного контроля муниципального дошкольного образовательного учреждения города Новосибирска «Детский сад № 21 «Родничок» регламентирует организацию и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности, организации питания и отдыха воспитанников в дошкольном образовательном учреждении.

В Программе определены лица, организации и лабораторно-испытательные организации, задействованные в осуществлении и организации производственного контроля в дошкольном образовательном учреждении. Целью производственного контроля в МБДОУ детский сад № 21 «Родничок», регламентированного Программой, является обеспечение безопасности и (или) безвредности для сотрудников и воспитанников детского сада, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля их соблюдения.

Задачи производственного контроля:

• соблюдение официально изданных и действующих санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;

• организация осуществления лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;

• ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством Российской Федерации по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;

• организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации сотрудников детского сада;

• контроль наличия 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 Российской Федерации;

• 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. Содержание Программы производственного контроля соответствует требованиям СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий» с изменениями и дополнениями.

Программа действует до принятия новой редакции (внесение изменений).

В программу производственного контроля вносятся изменения при изменении основного вида деятельности детского сада или других существенных изменений деятельности.

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

• Федеральный закон от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

• Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;

• Федеральный закон от 17.09.1998г. № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;

• Приказ Минтруда и Минздрава России от 31.12.2020г. № 988н/1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;

• Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников,

предусмотренных частью четвертой статьи 213 ТК РФ, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медосмотры»;

• СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;

• СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

• СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

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

• Постановление главного государственного санитарного врача РФ № 2 от 17.03.2025г о внесении изменений в СанПиН 1.2.3685-21; • СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;

• СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

• СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней"; • СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

• СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения продуктов»;

• ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»; • ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей»;

• ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

• ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;

• ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»; • ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;

• ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;

• ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;

• МУК 4.3.2756-10 «Методические указания по измерению и оценке микроклимата производственных помещений»;

• МУК 4.3.2812-10 «Инструментальный контроль и оценка освещения рабочих мест»; • МУК 4.3.2194-07 «Методические указания. Контроль уровня шума на территории жилой застройки, в жилых и общественных зданиях и помещениях»;

• МУ 2.2.5.2810-10 «Организация лабораторного контроля содержания вредных веществ в воздухе рабочей зоны предприятий основных отраслей экономики»;

• МУ 3.1.1.2438-09 «Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза»;

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

должность	Раздел работы по осуществлению производственного контроля

заведующий	• Общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью. • Организация профессиональной подготовки и аттестации должностных лиц и работников
	• Визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением требований СанПиН, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений. Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля: — перспективное десятидневное меню; — журнал бракеража готовой пищевой продукции; — журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок; — гигиенический журнал (сотрудники) — накопительная ведомость. _ журнал учета температуры режима холодильного оборудования; _ журнал учета и влажности в складских помещениях; — личные медицинские книжки сотрудников учреждения;
Зам. заведующего по АХР	• Ведение журнала аварийных ситуаций Информация заинтересованных ведомств об аварийных ситуациях в учреждении • Контроль за состоянием: - освещенности - систем теплоснабжения - систем водоснабжения - систем канализации
Старший воспитатель	Ведёт контроль за: - уголками и зонами природы - состоянием игрушек. Оборудования и методических пособий в группах - состоянием оборудования спортивного зала - режимом дня и расписанием занятий - требованием к организации физического воспитания - организации мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей
Медсестра бассейна	• Организация лабораторных исследований. • Организация медицинских осмотров работников. • Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек. • Табеля посещаемости детей

Перечень должностей работников,
подлежащих медицинским осмотрам,
профессиональной гигиенической подготовке.

В соответствие с приказом Минздрава России от 28.01.2021 N 29н (ред. от 01.02.2022) "Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры" (Зарегистрировано в Минюсте России 29.01.2021 N 62277)

№ п/п	Должность	Количество работников	Медицинский осмотр	Гигиеническое обучение
1	Заведующий МБДОУ д/с № 21	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Старший воспитатель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Медицинская сестра бассейна	1	1 раз в год	
4	Воспитатель	24	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Инструктор по физкультуре	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Музыкальный руководитель,	3	1раз в год	1 раз в 2 года
6	Младшие воспитатели	16	1 раз в год	1 раз в год
7	Заместитель заведующего по АХР	1	1 раз в год	1 раз в год
	Кладовщик	1	1 раз в год	1 раз в год
8	Повар	3	1 раз в год	1 раз в год
9	Шеф- повар	1	1 раз в год	1 раз в год
	Кухонный рабочий	2	1 раз в год	1 раз в год
9	Кастелянша	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
10	Машинист по стирке белья и ремонту спецодежды	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
11	Уборщик служебных помещений	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
12	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
13	Слесарь-электрик	1	1 раза в год	1 раз в 2 года
14	Техник	1	1 раз в год1	1 раз в 2 года
15	Сторож	3	1 раз в год	1 раз в 2 года

16	Уборщик территорий	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
17.	Специалист по кадрам	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
18.	Специалист в области охраны труда	1	1 раз в год	1 раз в 2 года

Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляетсяотбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания), и периодичности отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний).

Основанием для определения перечня химических веществ, биологических, физических и иных факторов, выбора точек, в которых осуществляются отбор проб, лабораторные исследования и испытания, и определения периодичности отбора проб и проведения исследований, в том числе в санитарно защитной зоне и зоне влияния предприятия, являются санитарные правила, гигиенические нормативы и данные санитарно-эпидемиологической оценки.

Объект контроля/ показатели	**Точки отбора проб, проведение исследований**	**Периодичность и количество**	**Основание**	**Форма учёта результатов**
Освещённость/ уровень света	Рабочие места (группы, залы, пищеблок, методкабинет, кабинет заведующего)	1 раз в год при наличии жалоб- в темное время суток,	СП 52.1330.2016, СанПиН 2.2.1/2.1.1.127803, МУК 4.3.2812-10.4.3	протокол
Микроклимат/ • температура воздуха • кратность обмена воздуха • относительная влажность воздуха	Помещения и рабочие места (по 1 точке): группы, залы, кабинеты	1 раз в 3 года	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.2.4.548-96, МУК 4.3.2756-10	протокол
Шум/ уровень звука, звукового давления	пищеблок	1 раз в 5 лет (при необходимости, после реконструкции систем)	СН 2.2.4/2.1.8.562-96, ГОСТ 23337-2014	протокол

Качество питьевой воды/ микробиологические показатели	Группы, пищеблок(2 пробы)	ежегодно (внепланово – после ремонта системы водоснабжения)	СанПиН 2.1.4.1074-01	протокол
Песок на игровых площадках/ • паразитологическое исследование, • микробиологический и санитарно-химический контроль	Песочницы на прогулочных площадках	1 раз в год (весна)	СанПиН 3.2.3215-14	протокол
Контроль санитарного фона/ Смывы на санитарно-показательную микрофлору (на БГ КП, паразитологические исследования)	Пищеблок (с разделочных столов, досок, столовой посуды. рук персонала, дверных ручек), группы (с игрушек, мебели, штор, постельного белья, ручек, дверей, посуды, санитарного оборудования)	1 раз в год (при необходимости)	СанПиН 3.2.3215-14	протокол
Санитарно-бактериологическое исследование пищевой продукции: • лабораторные исследования поставляемых пищевых продуктов • микробиологическое исследование проб готовых блюд • калорийность, выход блюд и соответствие химического	Склад для продуктов Пищеблок	2 раза в год, по мере необходимости 2 раза в год – 2 пробы 1 раз в год – 2 пробы	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	протокол

состава блюд рецептуре,				

Объем и периодичность лабораторных исследований и испытаний определяются с учетом санитарно-эпидемиологической характеристики производства, наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания.

Лабораторные исследования и испытания осуществляются ДОУ с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке для проведения данного вида деятельности. (СанПиН 1.1.1058-01)

Перечень мероприятий по производственному контролю

№	Объект контроля	Кратность контроля и сроки исполнения	Ответственные лица
Санитарные требования к участку образовательного учреждения			
1	Санитарное состояние участка, пешеходных дорожек, подъездных путей, освещения территории, озеленение	• Ежедневный контроль за санитарным состоянием территории. • Дезинсекция, дератизация помещений по графику. •Противоклещевая обработка территории, 1 раз в год , весной	Зам. по АХР.
2	Санитарное состояние групповых участков, малых игровых форм, спортивной площадки с соответствующим спортивным оборудованием	• Ежедневный контроль за санитарным состоянием групповых участков. • Ремонт и замены малых форм, спортивного оборудования и сооружений (по мере их выхода из строя). • Приобретение и установка новых малых форм, спортивного оборудования и сооружений (по мере необходимости) • Замена песка . 1 раз в год	Зам. по АХР
3	Санитарное состояние хозяйственной зоны: очистка контейнера, площадки, вывоз мусора	• Ежедневный контроль за санитарным состоянием хозяйственной площадки. • Вывоз твердых бытовых отходов - по графику. • Контроль за состоянием контейнеров для мусора	Заведующий
Санитарные требования к санитарно-техническому состоянию здания			
1	Состояние подвального помещений детского сада	• Ежемесячный контроль: — функционирования системы теплоснабжения; — функционирование систем водоснабжения, канализации;	Заведующий Зам. завед. по АХР

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

8	Питьевая вода	• Ежедневный визуальный контроль за качеством питьевой воды, своевременное использование бутилированной воды (внепланово после ремонта систем водоснабжения)	заведующий
9	Естественное и искусственное освещение	• Ежедневный контроль за уровнем освещенности помещений. • Два раза в месяц техническое обслуживание электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп • Чистка оконных стекол (не реже 2-х раз в год), осветительной арматуры, светильников (не реже 3-х раз в год). • Замеры уровня искусственной и естественной освещенности в групповых и других помещениях (1 раз в год перед началом нового учебного года)	Зам. зав. по АХР
Состояние оборудования помещений для работы с детьми			
1	Детская мебель	_ Контроль 2 раза в год после проведения антропометрических обследований детей: — размеры детской мебели (столы, стулья) должны соответствовать росто-возрастным особенностям детей, иметь соответствующую маркировку.	Медсестра бассейна
2		Во всех помещениях, где проводятся занятия с детьми и осуществляется прием пищи, должны присутствовать схемы рассаживания согласно антропометрии; — расстановка мебели должна соответствовать нормам СанПиН	Старший воспитатель
3	Уголки и зоны природы	• Контроль 1 раз в год перед началом учебного года: — запрещается содержать ядовитые растения, а также растения, имеющие колючки и пр.	воспитатель
4	Санитарное состояние игрушек, их обработка	• Ежедневный контроль за состоянием игрушек, игрового оборудования. • Контроль за обработкой игрушек согласно требованиям СанПиН • Исключить из детского пользования игрушки, не имеющие сертификата соответствия и с различными повреждениями	Старший воспитатель

5	Санитарное состояние ковровых изделий	• Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием ковровых изделий. • Обработка ковров не реже 1 раз в год (сухая чистка, стирка с использованием специальных моющих средств) в теплое время года	Зам. зав. по АХР
6	Постельное белье, салфетки, полотенца	• Ежедневный визуальный контроль за состоянием постельного белья, салфеток, полотенец; по мере загрязнения — подлежат немедленной замене. • Замена постельного белья (1 раз в неделю) по графику. • Замена полотенец, салфеток (2 раза в неделю);	Медсестра бассейна
7	Состояние оборудования спортивного зала	• Ежедневный визуальный контроль за состоянием оборудования физкультурного зала; при неисправности оборудования — немедленное удаление из пользования и ремонт. • Испытание физкультурного оборудования с составлением акта (1 раз в год перед началом учебного года)	Ст. воспитатель
Состояние помещений и оборудования пищеблока. Организация питания			
	Условия труда работников и состояние производственной среды пищеблока: • визуальный контроль за соблюдением требований охраны труда на пищеблоке. • контроль за функционированием: - приточно-вытяжной вентиляции пищеблока. - электрических сетей, световой аппаратуры , заменой перегоревших ламп. • Исследование уровня шума, освещенности, влажности на пищеблоке	• Ежедневно Ежедневно ежедневно 1 раз в год	Зам. зав. по АХР , Специалист в области охраны труда Зам. зав. по АХР
2	Санитарное состояние пищеблока: • Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием пищеблока. • Исследования на наличие кишечной палочки, других инфекционных возбудителей (смывы) по эпидемиологическим показаниям (1 раз в год)	Ежедневно) 1 раз в год	Медсестра бассейна

3	Состояние технологического и холодильного оборудования на пищеблоке, техническая исправность оборудования	ежедневно	Зам. зав. по АХР
4	Контроль проведения генеральной уборки пищеблока с применением дезинфицирующих средств, разведенных в концентрациях по вирусному режиму	еженедельно	Зам. завед по АХР
5	Ежедневный визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки разделочного и уборочного инвентаря.	Ежедневно Обновление маркировки не реже 1 раза в год; при повреждении маркировки — немедленное обновление	Зам .зав. по АХР
6	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	Ежедневно	Медсестра бассейна
7	Контроль наличия сертификатов соответствия,сертификатов качества, ветеринарных свидетельств	Ежедневно, на каждую партию товаров	кладовщик
8	Контроль санитарного фона (смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП) на пищеблоке	При необходимости и проверках - до 10 смывов	Мед.сестра
9	Контроль обеспечения для работников запаса масок и перчаток	1 раз в неделю	Зам. Заведующей по АХР
10	Контроль за состоянием здоровья сотрудников пищеблока	ежедневно	Мед.сестра
11	Ведение и анализ накопительной ведомости	ежедневно	калькулятор
12	Отбор и хранение суточной пробы	ежедневно	повар
13	Наличие согласованного 10-ти дневного меню	1 раз в полугодие, перед началом сезона	калькулятор
14	Контроль за использованием в пище йодированной поваренной соли	ежедневно	Мед. сестра
15	Контроль организации рационального питания детей	ежемесячно	Заведующий, старший воспитатель
16	Контроль выполнения средне-суточной нормы выдачи продуктов на 1 ребёнка, проведение коррекции питания	2 раза в месяц	Калькулятор, бухгалтер

17	Контроль выполнения правил при приготовлении пищи, гигиенических требований при кулинарной обработке пищевых продуктов в технологических процессах приготовления блюд	ежедневно	члены бракеражной комиссии
Санитарно-бактериологическое исследованиепищевой продукции			
2	Контроль качества сырых скоропортящихся продуктов(бракераж сырых продуктов), хранение продуктов	ежедневно	кладовщик
3	Контроль качества готовой продукции (внешний вид,консистенция, вкусовые качества и др.)	ежедневно	члены бракеражной комиссии
5	Контроль качества отбора суточной пробы	ежедневно	заведующий
7	Микробиологические исследования готовых блюд	2 раза в год и при необходимости	Ответственный за организацию
8	Контроль калорийности, выхода блюд и соответствие состава рецептуре	1 раз в год и при необходимости	Ответственный за организацию
10	Контроль качества питьевой воды (микробиологическое)	1 раз в год и внепланово послеремонта системы водоснабжения (протокол)	Зам. Заведующей по АХР
1	Проведение исследований (испытаний) сырой продукции	2 раза в год и по мере необходимости	Кладовщик
Состояние помещений и оборудования прачечной			
1	Контроль за санитарным состояние прачечной	Ежедневно	Зам. по АХР
2	Состояние технологического оборудования прачечной, техническая исправность оборудования	ежедневно	Зам. по АХР
3	Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря	• Ежедневный визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки разделочного и уборочного инвентаря. • Обновление маркировки не реже 1 раза в месяц; при повреждении маркировки — немедленное обновление	медсестра
Состояние оборудования медицинского кабинета			

1	Оборудование процедурного кабинета	• Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием процедурного кабинета; ежедневная уборка, кварцевание.	медсестра
2	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	• Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильника для медикаментов	медсестра
3	Медикаментозные средства	• Ежемесячный контроль за сроком годности медикаментозных препаратов, шприцев. • Проверка и пополнение медицинских аптечек (1 раз в месяц)	медсестра
Санитарные требования к организации режима дня и учебных занятий			
1	Посещаемость в группах	Количество детей в группах	Медсестра бассейна
2	Режим дня и расписание занятий	• Утверждение режима дня и расписание занятий согласно требованиям СанПиН (2 раза в год — перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода). • Ежедневный контроль за соблюдением режима дня и расписания занятий	старший воспитатель
3	Требование к организации физического воспитания	• Утверждение расписаний физкультурных занятий и утренней гимнастики согласно требованиям СанПиН (2 раза в год — перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода). • Ежедневный медико-педагогический контроль за проведением физкультурных занятий и утренней гимнастики	Старший воспитатель
4	Организация мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей	• Утверждение плана мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей согласно требованиям СанПиНа (2 раза в год — перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода). • Ежемесячный медико-педагогический контроль за организацией и проведением мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей	старший воспитатель
5	Прием детей в дошкольное образовательное учреждение	• Комплектование групп согласно Правилам приема в ДДУ. • Прием детей в ДОУ осуществляется на основании заявления, договора и медицинской карты	Заведующий МБДОУ

Санитарные требования к медицинскому обслуживанию дошкольного образовательного учреждения			
1	Укомплектованность кадрами медработников	• Тарификация кадров (на начало учебного года)	заведующий
2	Наличие графиков работы медицинского кабинета	• Графики работы медицинского персонала и медицинского кабинета утверждаются в начале учебного года	заведующий
3	Согласование графиков медицинских осмотров воспитанников	• Углубленный медицинский осмотр воспитанников (1 раз в год)	Медсестра
4	Контроль за прохождением обязательных профилактических осмотров всеми сотрудниками	• Профилактический осмотр сотрудников (1 раз в год)	Медсестра бассейна
5	Наличие аптечек для оказания первой медицинской доврачебной помощи и их своевременное пополнение	• Ежемесячная проверка и пополнение медицинских аптечек. • Аптечки находятся во всех группах и основных производственных помещениях (прачечная, пищеблок, кабинеты и пр.)	Медсестра бассейна
на	Организация курсовой гигиенической подготовки и переподготовки по программе гигиенического обучения	• в соответствии с планами	Медсестра бассейна
7	Организация санитарно-просветительской работы с сотрудниками	• Согласно плана санитарно-просветительской работы	заведующий
Санитарное состояние и содержание образовательного учреждения			
1	Наличие графиков проведения генеральных уборок учреждения	• Постоянный контроль. • Графики проведения генеральных уборок утверждаются в начале учебного года	Медсестра, зам. по АХР, заведующий
2	Режим ежедневных уборок помещений	• Постоянный контроль. • Графики проведения ежедневных уборок утверждаются в начале учебного года	медсестра
3	Обеспечение моющими, дезинфицирующими средствами: уборочным инвентарем, ветошью	• Ежедневный контроль за наличием и использованием моющих и дезинфицирующих средств	Зам. по АХР
4	Медицинский осмотр сотрудников	• Постоянный контроль. • К работе в дошкольном образовательном учреждении допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр, имеющие обязательные прививки, • Медицинские книжки сотрудников хранятся в медицинском кабинете	Медсестра бассейна

	Гигиеническое обучение сотрудников	Организация курсовой подготовки и переподготовки по программе гигиенического обучения медицинскими работниками, с пометкой о сдаче в личной медицинской книжки	Медсестра бассейна

Санитарное состояние бассейна образовательного учреждения		
Контроль за уборкой бассейна	Ежедневно	Медсестра бассейна
Контроль за микроклиматом и воздухообменом помещений плавательного бассейна	Еженедельно	Зам. зав. по АХР
Контроль за системой отопления, вентиляционной системой	еженедельно	Зам. зав. по АХР, рабочий по обслуживанию здания.
Контроль за уровнем шума и освещенности	еженедельно	Зам. зав. по АХР
Лабораторные исследования качества воды в чаше по основным микробиологическим и паразитологическим показателям	1 раз в год	Медсестра бассейна
Лабораторный контроль за параметрами микроклимата и освещенности	1 раз в год	Зам. зав. по АХР
Проведение бактериологического и паразитологического анализа смывов	1 раз в год	Зам. зав. по АХР

Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор

№ п/п	Перечень ситуаций	Ответственный	Срок
1	Возникновение аварийных ситуаций, представляющих угрозу для здоровья детей: - аварии на системах водоснабжения, канализации, отопления; - отключение без предупреждения подачи воды, электроснабжения, отопления; - разлив ртути в помещениях, на территории; - подача некачественной по органолептическим показателям воды; - поступление в ДОУ недоброкачественных пищевых продуктов; - неисправность канализационной, отопительной систем,	Заведующий	В день, час возникновения ситуаций

	водоснабжения, энергоснабжения; - неисправность (выход из строя) технологического оборудования без которого невозможно осуществлять работу детского учреждения; - возникновение случаев инфекционных заболеваний и пищевых отравлений в массовом порядке.		

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

№ п/п	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	При создании детского сада и по необходимости	Заведующий
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий
3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий
4	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 5 лет	Медработник
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Медработник
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Медработник
7	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство РФ в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)	Постоянно	Заместитель заведующего по АХР
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Медработник
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Заместитель заведующего по АХР
10	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы	Ежегодно	Заведующий ДОУ
	производственного контроля за санитарными правилами		
11	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию ТО Управления Роспотребнадзор	Заведующий ДОУ