

УТВЕРЖДЕНА

Приказом № 1 от 09.01.2023 г.

**Программа
производственного контроля
за соблюдением санитарных правил
и норм, проведением
санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий**

**Муниципальное бюджетное дошкольное
образовательное учреждение
«Детский сад № 7 комбинированного вида»
города Пикалёво
(МБДОУ «ДС № 7 КВ» г. Пикалёво)**

**Город Пикалево
2023 год**

Краткая информация МБДОУ «ДС № 7 КВ» г. Пикалёво

Полное наименование: Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 7 комбинированного вида» города Пикалёво

Краткое наименование: МБДОУ «ДС № 7 КВ» г. Пикалёво

Юридический адрес: 187601, Ленинградская область, Бокситогорский район, город Пикалёво, 6 микрорайон, дом 8.

Фактический адрес: 187601, Ленинградская область, Бокситогорский район, город Пикалёво, 6 микрорайон, дом 8. e-mail: cr-ds7@list.ru телефон 8(81366)4-11-16

Адрес правообладателя ОУ, телефон: Комитет образования администрации Бокситогорского муниципального района Ленинградской области 187550 Ленинградская область, город Бокситогорск, ул. Социалистическая, дом 9, т. 8 (81366) 212-32, т/факс 8 (81366) 248-85, e-mail: bokskoro@mail.ru

Год постройки: 1970

Тип строения: отдельно стоящее 2-х этажное здание;

Объем здания: 7760 куб. м

Основная площадь: 1323,9 кв. м

Общая площадь здания – 1 745,5 кв.м.,

Полезная площадь здания – 1 610,8 кв.м.

Площадь территории: 10 213 кв. м.

Площадь для прогулки групп: 6037,9 кв. м

Отопление: центральное;

Водопровод: внутреннее холодное водоснабжение с присоединением к существующим сетям;

Горячее водоснабжение: внутреннее горячее водоснабжение с присоединением к существующим сетям, водонагреватели;

Вентиляция: приточно-вытяжная, естественная;

Канализация: внутренняя канализация из чугунных канализационных труб с присоединением к существующим сетям;

Освещение: естественное и искусственное;

Количество групп: 11

Количество воспитанников – 232 чел.

Количество специалистов: воспитатель – 17 чел, , младший воспитатель – 12 чел, повар – 3 чел, кухонный рабочий – 2 чел, уборщик служебных помещений – 1 чел, машинист по стирке и ремонту спецодежды (белья) 1 чел, кастелянша – 1 чел, музыкальный руководитель - 2 чел, инструктор по физической культуре – 1 чел, учитель- логопед – 2 чел, педагог- психолог – 1 чел, дворник 2 чел;

Количество вахтеров – 3 чел (ночная охрана)

Количество специалистов Общество с ограниченной ответственностью «Частная Охранная организация «Пересвет» - 1 чел (дневная охрана)

Часы работы – 7:00 – 19.00, выходные суббота, воскресенье, праздничные дни.

Программа производственного контроля направлена на охрану здоровья детей при осуществлении деятельности по воспитанию, обучению, развитию и оздоровлению, уходу и присмотру в дошкольных образовательных организациях, независимо от вида, организационно-правовых форм и форм собственности, а также при осуществлении деятельности по уходу и присмотру в дошкольных группах, размещенных во встроенных, встроенно-пристроенных к жилым домам зданиях (помещениях) и зданиях административного общественного назначения (кроме административных зданий промышленных предприятий), независимо от вида, организационно-правовых форм и форм собственности; за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий дошкольного образовательного учреждения разработана на основании Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ, санитарно-эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20, СП 1.1.1058 – 01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий» с «Изменениями и дополнениями № 1 (СП 1.1.2193 – 07).

Программа производственного контроля устанавливает санитарно-эпидемиологические требования к:

- условиям размещения дошкольных образовательных организаций,
- оборудованию и содержанию территории,
- помещениям, их оборудованию и содержанию,
- естественному и искусственному освещению помещений,
- отоплению и вентиляции,
- водоснабжению и канализации,
- организации питания,
- приему детей в дошкольные образовательные организации,
- организации режима дня,
- организации физического воспитания,
- личной гигиене персонала.

Производственный контроль осуществляется тремя основными способами - визуальным, лабораторным и инструментальным.

Визуальный контроль проводит специально уполномоченное должностное лицо (работник) организации, лабораторно-инструментальный контроль - аккредитованные в установленном порядке испытательные лабораторные центры, с которыми заключен договор на проведение соответствующих исследований.

Основными направлениями визуального производственного контроля являются:

1. контроль наличия и правильности оформления документов (личные медицинские книжки сотрудников, документы, подтверждающие качество и безопасность сырь, продуктов, технологические карты по приготовлению блюд, журналы бракеража поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, журнал здоровья, журнал проведения витаминизации блюд, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, договоры, необходимые при осуществлении вида деятельности, нормативно-методическая документация, а также учетно-отчетная документация по вопросам производственного контроля и т.д.),

2. контроль санитарного состояния объектов производственного контроля,
3. контроль эксплуатации технологического, холодильного, бактерицидного и другого оборудования,
4. контроль соблюдения санитарно-противоэпидемических, дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных мероприятий,
5. контроль соответствия видов и наименований поступившей продукции (товара) маркировке, указанной на упаковке и в товаросопроводительном документе,
6. контроль качества поступивших на пищеблок пищевых продуктов, продовольственного сырья (отсутствие признаков порчи, бомбажа, целостность упаковки),
7. контроль условий хранения пищевых продуктов, продовольственного сырья,
8. контроль на этапе технологического процесса приготовления пищи,
9. контроль качества готовой пищи,
10. контроль состояния здоровья детей,
11. контроль соблюдения персоналом правил личной гигиены.

Для лабораторно-инструментального производственного контроля факторов окружающей среды в дошкольных организациях предусмотрено проведение различных видов исследований.

Номенклатуру, объем и периодичность лабораторных исследований определена с учетом санитарно-технического состояния объекта.

Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и (или) безвредности 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, воспитанием и образованием детей;
- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.
- своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы РФ об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

Виды деятельности, которые осуществляет организация:

- дополнительное образование детей, развитие и воспитание, присмотр и уход детей дошкольного возраста.

Объектами производственного контроля являются групповые комнаты, буфеты, спальни, приемные, пищеблок, прачечная, туалеты, технологическое оборудование, технологические процессы, рабочие места, используемые для выполнения работ, оказания услуг.

Необходимые изменения, дополнения в Программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, вводе в эксплуатацию новых помещений, реконструкции старых, других существенных изменениях деятельности юридического лица.

Программа действует в течение 1 календарного года.

В случае отсутствия необходимости внесения изменений в данный документ, Программа пролонгируется на следующий календарный год.

Надзор осуществляет: Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор), Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения "Центр гигиены и эпидемиологии".

Надзорный орган предоставляет информацию о государственных санитарно - эпидемиологических правилах, гигиенических нормативах, методах и методиках контроля факторов среды обитания человека, которые должны быть в наличии в ДОУ, о перечне химических веществ, биологических, физических и иных факторов, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, осуществляются отбор проб, лабораторные исследования и испытания, периодичности отбора проб и проведения лабораторных исследований и испытаний.

Содержание Программы производственного контроля ДОУ 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.

Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля несёт заведующий МБДОУ «ДС № 7 КВ» г. Пикалёво Елена Александровна Молчанова.

Термины и определения.

Безопасные условия труда - условия труда, при которых воздействие на работающих вредных или опасных структурных факторов исключено либо уровни их воздействия не превышают установленные нормативы.

Рабочее место - место, в котором работник должен находиться или в которое ему необходимо прибыть в связи с его работой и которое прямо или косвенно находится под контролем работодателя.

Работник - физическое лицо, состоящее в трудовых отношениях с работодателем на основании заключенного трудового договора (контракта);

Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения – состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности.

Среда обитания человека (среда обитания) - совокупность объектов явлений и факторов окружающей (природной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека.

Факторы среды обитания - биологические (вирусные, бактериальные, паразитарные и иные), химические, физические (шум, вибрация, ультразвук, инфразвук, тепловые, ионизирующие, неионизирующие и иные излучения), социальные (питание, водоснабжение, условия быта, труда, отдыха) и иные факторы среды обитания, которые оказывают или могут оказывать воздействие на человека и (или) на состояние здоровья будущих поколений.

Вредное воздействие на человека - воздействие факторов среды обитания, создающее угрозу жизни или здоровью человека либо угрозу жизни или здоровью будущих поколений.

Благоприятные условия жизнедеятельности человека - состояние среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие ее факторов на человека (безвредные условия) и имеются возможности для восстановления нарушенных функций организма человека.

Безопасные условия для человека - состояние среды обитания, при котором отсутствует опасность вредного воздействия ее факторов на человека.

Санитарно-эпидемиологическая обстановка - состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время.

Гигиенический норматив - установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное и (или) качественное значение показателя, характеризующего тот или иной фактор среды обитания с позиций его безопасности и (или) безвредности для человека.

Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее - санитарные правила) - нормативные правовые акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования (в т.ч. критерии безопасности и (или) безвредности факторов среды обитания для человека, гигиенические и иные нормативы), несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.

Санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия - организационные, административные, инженерно-технические, медико- санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращение возникновения и распространения инфекционных

заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидацию.

Ограничительные мероприятия (карантин) - административные, медико- санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на предотвращение распространения инфекционных заболеваний и предусматривающие особый режим хозяйственной и иной

деятельности, ограничение передвижения населения транспортных средств, грузов, товаров и животных.

Инфекционные заболевания - инфекционные заболевания человека возникновение и распространение которых обусловлено воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей инфекционных заболеваний) и возможностью передачи болезни от заболевшего человека животного к здоровому человеку.

Общие положения.

Программа производственного контроля определяет порядок организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и предусматривает обязанности должностных лиц организации по выполнению требований санитарных правил.

Условия труда, рабочее место и трудовой процесс не должны оказывать вредное воздействие на человека.

Требования к обеспечению безопасных для человека условий труда устанавливаются санитарными правилами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации.

Должностные лица обязаны осуществлять общий контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий по обеспечению безопасных для человека условий труда и требований санитарных правил и иных нормативных правовых актов Российской Федерации, относящихся к производственным процессам и технологическому оборудованию, организации рабочих мест, коллективным и индивидуальным средствам защиты работников, режиму труда, отдыха и бытовому обслуживанию работников, в целях предупреждения травм, профессиональных заболеваний, инфекционных заболеваний (отравлений), связанных с условиями труда.

Программа производственного контроля в ДОУ включает в себя.

Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания.

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

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 на основании СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.1.3684-21, СП 2.2.3670, МУК 4.3.281210.4.3, СанПиН 3.2.3215-14, СанПиН 2.3/2.4.3590-20

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

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

Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

Перечень и периодичность проведения уборки, мойки, кварцевания, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, оборудования в процессе изготовления пищевой продукции.

Требования к санитарному содержанию помещений в ДОУ.

Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала.

Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

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

Прогноз ожидаемых результатов и оценка эффективности реализации Программы.

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

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;
- приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;
- МУК 4.3.2756-10 «Методические указания по измерению и оценке микроклимата производственных помещений»;
- МУК 4.3.2812-10 «Инструментальный контроль и оценка освещения рабочего места»;
- 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 работников, на которых возложены функции 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;
- ❖ выполнение требований санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний должностных лиц органов, уполномоченных осуществлять государственных санитарно-эпидемиологический надзор;
- ❖ обеспечение выполнения требований санитарных правил всеми работниками учреждения;
- ❖ обеспечивает необходимые условия для соблюдения санитарных правил.

Медицинский работник (по согласованию):

- ❖ контроль прохождения персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек;
- ❖ обеспечение ДОУ медицинскими препаратами;
- ❖ контроль соблюдения личной гигиены и обучение работников;
- ❖ ведение отчета и отчетности по производственному контролю;
- ❖ обеспечивает соблюдение санитарно-противоэпидемиологического режима в ДОУ, изоляцию заболевших детей; организацию оздоровительных мероприятий; регулярную связь с детской поликлиникой с целью своевременного ознакомления с эпидемиологической обстановкой в районе; ежедневный обход групп с целью контроля состояния здоровья воспитанников и сотрудников ДОУ, контроля организации питания в группах.
- ❖ Контролирует:
 - санитарное состояние помещений и прогулочных площадок ДОУ,
 - ежедневный утренний прием детей, который проводится воспитателями групп,
 - организацию утреннего фильтра воспитанников в группе раннего возраста в случаях карантина,
 - проведение всех режимных моментов в детском саду; соблюдение режима дня,
 - проведение утренней гимнастики, прогулок, мероприятий по профилактике травматизма и отравлений среди детей и сотрудников;
 - уборку, проветривание, освещение и оборудование групповых помещений и территории;
 - индивидуализацию постельных принадлежностей, полотенец, шкафов для одежды и другой мебели, обработку посуды, горшков, игрушек, мебели и т.д.;
 - организацию физического воспитания, закаливающих процедур
 - соблюдение маркировки уборочного и кухонного инвентаря;
 - качество доставляемых в пищеблок продуктов питания (выборочно), их правильное хранение, и соблюдение сроков реализации (совместно с комиссией по вопросам контроля организации питания); качество приготовления пищи с соблюдением натуральных норм продуктов;

Заместитель заведующего:

- ❖ контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми;
- ❖ исполнение мер по устранению выявленных нарушений.

Заведующий хозяйством:

- ❖ контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории;
- ❖ организация и проведение лабораторно-инструментальных исследований и испытаний;
- ❖ ведение учетной документации;
- ❖ разработка мер по устранению выявленных нарушений;
- ❖ контроль охраны окружающей среды;
- ❖ контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек;
- ❖ контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников;
- ❖ ведение учета и отчетности по производственному контролю;
- ❖ контроль организации питания;
- ❖ отслеживание витаминизации блюд;
- ❖ ведение учетной документации.

Машинист по стирке и ремонту (спецодежды) белья:

- ❖ Стирка, сушка и глажение белья и других предметов производственного назначения: полотенца, штор, постельного белья в машине и вручную.
- ❖ Приготовление стиральных, крахмалящих и подсинивающих растворов.
- ❖ Глажение вручную.
- ❖ Приемка грязного белья, сортировка и выдача чистого белья.
- ❖ Технология стирки белья из различных материалов.
- ❖ Устройство и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования.
- ❖ Виды, свойства применяемых моющих и отбеливающих средств и способы их применения и приготовления.
- ❖ Оформление установленной документации.

Повар:

- ❖ Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места к работе;
- ❖ Находиться на рабочем месте в спецодежде;
- ❖ Ежедневно утром подробно знакомиться с утвержденным в ДОО меню-раскладкой на предстоящий день, развешивать продукты, предназначенные на каждый прием пищи, в отдельную тару;
- ❖ Соблюдать соответствие веса порционных блюд выходу блюда, указанному в меню-раскладке, утвержденному в детском саду;
- ❖ При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдать технологические требования;
- ❖ Принимать от кладовщика продукты по утвержденному в ДОО меню-раскладке на завтрашний день под роспись;
- ❖ Точно производить подготовку и закладку продуктов согласно меню-раскладке, утвержденному в детском саду;
- ❖ Использовать в своей работе только вымеренную тару;
- ❖ Соблюдать правила разделки и приготовления блюд на специальных столах и специально промаркированным инвентарем;
- ❖ При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов;
- ❖ Весь кухонный инвентарь хранить отдельно и использовать строго по назначению, не допускать использование посуды с отбитыми краями, трещинами, скопами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и приборы из алюминия;
- ❖ Соблюдать соответствие веса порционных блюд выходу блюда, указанному в меню-раскладке;
- ❖ Соблюдать при кулинарной обработке пищевых продуктов гигиенические требования в технологических процессах приготовления блюд;
- ❖ В первый день поступления мяса произвести его разделку на мякоть и кости, сообщив данные кладовщице;
- ❖ Соблюдать правила кулинарной обработки овощей для сохранения витаминов;
- ❖ Осуществлять контроль хранения и расхода продуктов на пищеблоке (кухне);
- ❖ Осуществлять контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- ❖ Осуществлять контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;
- ❖ Штучные продукты повар должен выдавать на группы по счету согласно тетради учета детей на группах.

Младший воспитатель:

- ❖ Организация ежедневной активности, которая обеспечивает социализацию детям, под руководством воспитателей ДОО;
- ❖ Помощь воспитателям ДОО, организующих занятия для воспитанников с учетом образовательной программы;
- ❖ Задействование в предотвращении девиантного поведения и вредных привычек у детей;
- ❖ Отслеживание соблюдения воспитанниками режима дня, принимающего во внимание их возраст;
- ❖ Контроль помещений и оборудования ДОО на предмет соответствия санитарным нормативам, включающий в себя влажную уборку, чистку ковров, обработку столовых приборов и санузлов;
- ❖ Обеспечение безопасности воспитанников на период их нахождения в детском саду;
- ❖ Помощь детям, пытающимся освоить навыки самостоятельного обслуживания (при учете возрастных особенностей);

- ❖ Помощь в организации труда, имеющего общественно значимую направленность, среди старших воспитанников;
- ❖ Ознакомление детей с нормами поведения за столом во время приема пищи, развитие представлений о гигиене и культуре питания;
- ❖ Общение с родителями детей с целью передачи информации, затрагивающей компетенцию младшего воспитателя;
- ❖ Помощь детям в надевании и снятии предметов одежды;
- ❖ Обеспечение детей чистыми полотенцами и кипяченой водой;
- ❖ Принятие участия в проведении мероприятий, направленных на закаливание и оздоровление организма;
- ❖ Присмотр за детьми на протяжении тихого часа – в том случае, если воспитателю необходимо отлучиться;
- ❖ Прибытие на работу заранее (за десять минут до начала официального рабочего дня);
- ❖ Сохранение порядка на собственном рабочем месте, а также бережное пользование имуществом ДОУ.

Уборщик служебных помещений:

- ❖ Уборщик служебных помещений подчиняется непосредственно завхозу. В своей работе уборщик служебных помещений руководствуется правилами санитарии и гигиены по содержанию помещений школы; устройством и назначением обслуживаемого оборудования и приспособлений; правилами уборки; правилами безопасного пользования моющими и дезинфицирующими средствами; правилами эксплуатации санитарно-технического оборудования; общими правилами и нормами охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты.
- ❖ Убирает закрепленные за ним служебные помещения ДОУ (кабинеты, коридоры, лестницы, санузлы, туалеты и пр.);
- ❖ Удаляет пыль, подметает и моет вручную или с помощью машин и приспособлений стены, полы, оконные рамы и стекла, мебель и ковровые изделия;
- ❖ Очищает урны от бумаги и промывает их дезинфицирующим раствором, собирает мусор и относит его в установленное место;
- ❖ Чистит и дезинфицирует унитазы, раковины и другое санитарно-техническое оборудование;
- ❖ Соблюдает правила санитарии и гигиены в убираемых помещениях, осуществляет их проветривание;
- ❖ Включает и выключает освещение в соответствии с установленным режимом;
- ❖ Готовит с соблюдением правил безопасности необходимые моющие и дезинфицирующие растворы;
- ❖ Соблюдает правила техники безопасности и противопожарной безопасности;
- ❖ В начале и в конце каждого рабочего дня осуществляет обход закрепленного участка с целью проверки исправности оборудования, мебели, замков и иных запорных устройств, оконных стекол, кранов, раковин, санузлов, электроприборов (выключателей, розеток, лампочек и т.п.) и отопительных приборов;

Основные объекты дошкольных организаций, в отношении которых необходимо осуществлять производственный контроль:

- территория организации, здание,
- помещения постоянного пребывания детей и другие помещения для занятий с детьми (спортивные и музыкальные залы, бассейны, живые уголки, комнаты для занятий и т.п.),
- медицинские, санитарно-бытовые помещения, пищеблок,
- пищевые продукты, питьевая вода,
- рацион питания,
- учебное, игровое, физкультурное, технологическое, холодильное, медицинское, санитарно-техническое и другое оборудование,
- игры и игрушки, наглядные пособия, технические средства обучения,
- режим дня и учебных занятий,
- санитарно-противоэпидемический режим, включая мероприятия по дезинфекции, дезинсекции дератизации,
- системы вентиляции, кондиционирования, электроснабжения,
- санитарно-технические системы водоснабжения и канализации,
- персонал объекта, условия труда сотрудников.

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 на основании СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.1.3684-21 СП 2.2.3670, МУК 4.3.281210.4.3, СанПиН 3.2.3215-14, СанПиН 2.3/2.4.3590-20

п/п	Наименование показателей	Определяемый показатель	Количество проб в течении одного года
1. Исследования смывов на БГКП			10 1 раз в год
	Микробиологические показатели	11.119 БГКП, ОКБ, ГKB	
2. Исследования смывов на бактерии рода Yersinia (иерсинии)			10 1 раз в год
	Микробиологические показатели	11.122 бактерии рода Yersinia (иерсинии)	
3. Исследования смывов на паразитологию			10 1 раз в год
	Паразитологические показатели	12.4. Паразитологические исследования смывов с объектов внешней среды на яйца гельминтов и цисты кишечных простейших.	
4. Исследования воды из централизованного водоснабжения (холодная)			2 2 раза в год
	Микробиологические показатели	11.103 Общее микробное число (ОМЧ) (вода).	
		11.104 Общие колиформные бактерии (ОКБ, ЛКП) в воде.	
		11.107 E/ coli (кишечная палочка)	
		11.113 Энтерококки	
5. Исследования воды из централизованного водоснабжения (холодная)			1 1 раз в год
	Физико-химические показатели	4.3 Определение органолептических показателей (привкус, запах) за 1 показатель. (запах при 20С)	
		4.3 Определение органолептических показателей (привкус, запах) за 1 показатель. (запах при 60С)	
		4.5 Определение одного показателя фотометрическим методом. (цветность)	
		4.5 Определение одного показателя фотометрическим методом. (мутность)	
		4.4 Определение водородного показателя (рН).	
		Определение одного показателя фотометрическим методом. (железо)	
		4.18 Определение одного показателя титриметрическим методом. (окисляемость)	
6. Исследование готовой продукции			2 2 раза в год
	Микробиологические показатели	11.9 КМАФАнМ	
		11.10 БГКП (колиформы).	
		11.11 патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы.	
		11.14 S.aureus (золотистый стафилококк).	
		11.18 Бактерии рода Proteus протеи.	

7. Исследование готовой продукции (калорийность)		1 1 раз в год
Физико-химические показатели	1.4 Определение белка.	
	1.5 Определение жира экстракционным методом	
	1.13 Определение одного показателя гравиметрическим методом (масса).	
	1.27 Определение энергетической ценности (по факту)	
	1.30 Определение массовой доли влаги (сухого вещества).	
	1.32 Определение массовой доли золы (минеральные вещества).	
	2.14 Определение калорийности (расчетный метод). Массовая доля углеводов	
8. Исследование готовой продукции (термическая обработка)		1 1 раз в год
Физико-химические показатели	1.12 Определение одного показателя титриметрическим методом. (термическая обработка)	
9. Исследование готовой продукции (С- витаминизация)		2 2 раза в год
Физико-химические показатели	1.48 Витамин С (аскорбиновая кислота)	
10. Исследование физических факторов (микроклимат)		5 1 раз в год
Лабораторно-инструментальные исследования	8.20. Измерение микроклимата (за 1 точку).	
11. Исследование физических факторов (освещенность: внутренняя)		6 1 раз в год
Лабораторно-инструментальные исследования	8.22. Измерение освещенности (за 1 точку)	
12. Исследования песка <i>1 проба – детский сад</i>		1 1 раз в год
Микробиологические показатели	11.93 Индекс БГКП (колититр).	
	11.94 Индекс энтерококков.	
	11.95 Патогенные микроорганизмы в т.ч. Сальмонеллы и шигеллы.	
13. Исследования песка		1 1 раз в год
Паразитологические показатели	12.24 Паразитологическое исследование почвы, песка, твердых бытовых отходов на яйца гельминтов, цист кишечных патогенных простейших	
14. Исследования песка		1 1 раз в год
Физико-химические показатели	5.8 Общий химический анализ почвы (10показателей). (свинец, кадмий, цинк, медь, никель, мышьяк, ртуть, 3,4-бензапирена и нефтепродуктов, pH)	
15. Исследование дезинфицирующих средств, дезинфицирующих растворов		1 1 раз в год
Физико-химические показатели	4.18 Определение одного показателя титриметрическим методом. (Определение % содержания активного хлора)	

16.	Исследования воды из централизованного водоснабжения (горячая)		1 раз в год
		4.3 Определение органолептических показателей (привкус, запах) за 1 показатель. (запах при 20С)	
		4.3 Определение органолептических показателей (привкус, запах) за 1 показатель. (запах при 60С)	
		4.3 Определение органолептических показателей (привкус, запах) за 1 показатель. (запах при 60С)	
		4.5 Определение одного показателя фотометрическим методом. (цветность)	
		4.5 Определение одного показателя фотометрическим методом. (мутность)	
		4.4 Определение водородного показателя (рН).	
		Определение одного показателя фотометрическим методом. (железо)	

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

В соответствии с нормами Минздрава от 28.01.2021 № 29Р и приказа Минтруда, Минздрава от 31.12.2020 № 988н/1420

№	Наименование должности	Количество человек	Кратность прохождения м/о	Кратность прохождения профессиональной санитарно - гигиенического обучения и аттестации	Примечание
1	заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	
2	заместитель заведующего	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	
3	бухгалтер	2	1 раз в год	1 раз в 2 года	
4	специалист по закупкам	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	
5	заведующий хозяйством	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	
6	воспитатель	17	1 раз в год	1 раз в 2 года	
7	младший воспитатель	12	1 раз в год	1 раз в 2 года	
8	музыкальный руководитель	2	1 раз в год	1 раз в 2 года	
9	инструктор по физической культуре	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	
10	учитель-логопед	2	1 раз в год	1 раз в 2 года	
11	педагог-психолог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	
12	повар	3	1 раз в год	1 раз в 2 года	
13	кухонный рабочий	2	1 раз в год	1 раз в 2 года	
14	кладовщик	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	
15	уборщик служебных помещений	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	
16	кастелянша	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	
17	машинист по стирке и ремонту спецодежды (белья)	2	1 раз в год	1 раз в 2 года	
18	дворник	2	1 раз в год	1 раз в 2 года	
19	вахтер	3	1 раз в год	1 раз в 2 года	

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

№	Наименование мероприятий	Периодичность контроля	Ответственные
Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории на основании СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20			
1	Санитарное состояние участка, пешеходных дорожек, подъездных путей, освещения территории, озеленение	Ежедневный контроль санитарного состояния (качество и своевременная уборка), наличие и целостность ламп освещения. Декоративная обрезка кустарника (весна)	Заведующий Заведующий хозяйством Дворник
2	Санитарное состояние хозяйственной зоны: очистка контейнера, площадки, вывоз мусора	Ежедневный контроль за санитарным состоянием хозяйственной площадки. Вывоз твердых бытовых отходов (по мере накопления). Заключение договоров на услуги по обращению с твердыми коммунальными отходами.	Заведующий Заведующий хозяйством
3	Состояние кровли, фасада здания, отмостки.	Ежедневный контроль. При необходимости — заявка на ремонтные работы в течение 7 дней.	Заведующий Заведующий хозяйством
4	Соблюдение теплового режима в ДОУ.	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.	Заведующий Заведующий хозяйством
5	Состояние систем водоснабжения, канализации, работа сантехнических приборов в ДОУ.	Ежедневный контроль функционирования системы водоснабжения, канализации, сантехнических приборов; Промывка системы водоснабжения (после возникновения аварийной ситуации с отключением системы, после капитального ремонта с заменой труб).	Заведующий Заведующий хозяйством
6	Санитарно-противоэпидемический режим.	Ежедневный осмотр. Проведение ежемесячной дератизации; дезинсекция 1 раз в год Заключение договора, имеющим лицензию на этот вид услуг.	Заведующий Заведующий хозяйством
7	Санитарное состояние игровой зоны	Контроль за своевременной уборкой территории, скашиванием площадки – 2 раза в летний период, аккарицидная обработка.	Заведующий Заведующий хозяйством
8	Температура воздуха и кратность проветривания	Постоянно. График проветриваний	Мл воспитатель Воспитатель
9	Состояние отделки стен, полов в помещениях, коридорах, санузлах	Ежеквартально. План-график технического обслуживания	Заведующий Заведующий хозяйством
10	Состояние осветительных приборов	Ежемесячно	Заведующий Заведующий хозяйством

11	Кратность и качество уборки помещений	Еженедельно	Уборщик служебных помещений Мл воспитатель Заведующий хозяйством
12	Состояние оборудования пищеблока, инвентаря, посуды	Еженедельно	Повар Кухонный рабочий Заведующий хозяйством
13	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Уборщик служебных помещений Мл воспитатель Заведующий хозяйством
Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления на основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ХАССП,			
1	Закупка и приемка пищевой продукции и сырья: качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья; условия доставки продукции транспортом	Каждая партия	Повар Заведующий хозяйством
2	Хранение пищевой продовольственного сырья; сроки и условия хранения пищевой продукции; температура и влажность на складе; температура холодильного оборудования;	Ежедневно	Повар Заведующий хозяйством
3	Приготовление пищевой продукции: соблюдение технологии приготовления ХАССП блюд по технологическим документам; поточность технологических процессов; температура готовности блюд	Каждый технологический цикл	Повар Заведующий хозяйством
4	Готовые блюда: суточная проба; дата и время реализации готовых блюд	Ежедневно от каждой партии Каждая партия	Повар Заведующий хозяйством
5	Обработка посуды и инвентаря: содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах; обработка инвентаря для сырой готовой продукции	Ежедневно	Повар Заведующий хозяйством
Контроль обеспечения условий образовательно-воспитательной деятельности на основании СП 2.4.3648-20			
1	Гигиеническая оценка соответствия мебели росту-возрастным особенностям детей и ее расстановка	2 раз в год, сентябрь, май	Воспитатель Заведующий хозяйством
2	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	Постоянно	Воспитатель Заведующий хозяйством
3	Соблюдение использования технических средств обучения	Постоянно	Воспитатель
4	Продолжительность прогулок	Постоянно	Воспитатель

5	Режим дня и занятий	1 раз в неделю и при составлении Расписания занятий	Заведующий Воспитатель
Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников на основании СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.2.3215-14			
1	Контроль проведения физ.зарядок	Постоянно	Воспитатель
2	Контроль за утренним приемом детей, термометрия	Ежедневно	Воспитатель
3	Осмотр воспитанников на педикулез	1 раз в месяц	Мед работник (по согласованию)
4	Организация и проведение Санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине	По необходимости	Мед работник (по согласованию)
5	Плановые осмотры	По графику	Заведующий Мед работник (по согласованию)
Контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников на основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20			
1	Состояние работников (количество Работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов)	Ежедневно	Мед работник (по согласованию)
Контроль охраны окружающей среды на основании Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СП 3.5.1378-03, СанПиН 3.5.2.3472-17, СП 3.5.3.3223-14			
1	Санитарное состояние хозяйственной зоны: своевременная очистка контейнеров, хозяйственной площадки, вывоз ТКО	3 раза в неделю	Дворник Заведующий хозяйством
2	Дезинфекция	По необходимости	Заведующий хозяйством
3	Дезинсекция	1 раз в квартал	Заведующий хозяйством
4	Дератизация	1 раз в год	Заведующий хозяйством

Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

Перечень возможных ситуаций, представляющих угрозу для здоровья детей:	Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию	Ответственное лицо
Пожар	Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, эвакуация; приостановление деятельности	Первый обнаруживший Заведующий
Аварии в системах водоснабжения, канализации, отопления;	Сообщить в соответствующую службу, устранить неполадки в час, день возникновения ситуации.	Заведующий
Отключение без предупреждения подачи холодной воды, электроснабжения, отопления;	Сообщить в соответствующую службу устранить неполадки в час, день возникновения ситуации.	Заведующий
Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов	Прекращение работы пищеблока; сокращение рабочего дня; организация запаса воды для технических целей; обеспечение запаса бутилированной минеральной воды для питьевого режима.	Заведующий
Разлив ртути в помещениях, на территории;	Сообщить в соответствующую службу	Заведующий
Подача некачественной по органолептическим показателям воды	Сообщить в соответствующую службу	Заведующий
Поступление в ОУ недоброкачественных пищевых продуктов;	Сообщить в соответствующую службу	Заведующий
Неисправность канализационной, отопительной систем, водоснабжения, энергоснабжения;	Сообщить в соответствующую службу. приостановление деятельности до ликвидации аварии	Заведующий
Возникновение случаев инфекционных заболеваний и пищевых отравлений в массовом порядке.	Сообщить в соответствующую службу	Заведующий
Неисправность (выход из строя) технологического оборудования без которого невозможно осуществлять работу образовательного учреждения;	Сообщить в соответствующую службу прекращение работы пищеблока; сокращение рабочего дня; использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов	Заведующий
Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	Ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств; проветривание; наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими; реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети. Сообщить в соответствующую службу	Заведующий
Возникновение эпидемии сальмонеллез, вирусный гепатит В, С – 3 случая и более; ветряная оспа, грипп, COVID	Сообщить в соответствующую службу. Реализация мероприятий по профилактике заболеваний.	Заведующий

В случае возникновения аварийных ситуаций ДОУ приостанавливает свою деятельность с информированием Управления образования администрации Бокситогорского района, а так же соответствующие службы.

Перечень и периодичность проведения уборки, мойки, кварцевания, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, оборудования в процессе изготовления пищевой продукции:

✓ Уборка, мойка, кварцевание (длительность не менее 15 минут), текущая дезинфекция производственных помещений, радиаторов, подоконников и оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции производится ежедневно с периодичностью не реже 1 раз в 2 часа.

✓ Мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти производится еженедельно.

✓ Генеральная уборка проводится в конце рабочей недели с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

✓ Дезинсекция и дератизация в помещениях пищеблока проводится специализированными организациями не реже 1 раза в квартал (в том числе по заявкам).

Требования к санитарному содержанию помещений в ДОУ.

- Все помещения убираются влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств не менее 2 раз в день при открытых фрамугах или окнах с обязательной уборкой мест скопления пыли (полов у плинтусов и под мебелью, подоконников, радиаторов и т.п.) и часто загрязняющихся поверхностей (ручки дверей, шкафов, выключатели, жесткую мебель и др.).
- Дезинфекция поверхностей и мебели, а также кварцевание помещений производится не реже 1 раза в 2 часа.
- Влажная уборка в спальнях проводится после дневного сна, в групповых – после каждого приема пищи.
- Влажная уборка спортивного/музыкального зала проводится 1 раз в день и после каждого занятия.
- Спортивный инвентарь ежедневно протирается влажной ветошью, маты – с использованием мыльно-содового раствора.
- После каждого занятия спортивный зал проветривается в течение не менее 15 минут.
- Столы в групповых помещениях промываются 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 после использования моются горячей водой с мылом; нагрудники из ткани -
- Игрушки моют в специально выделенных, промаркированных емкостях.
- Для технических целей (уборка помещений групповой, туалета и т.д.) оборудуется в туалетных помещениях групповых отдельный водопроводный кран.
- Ковры (при их наличии) 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.
- 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 дезинфицирующих средств.
- Генеральная уборка всех помещений и оборудования проводится не реже одного раза в неделю (в соответствии с требованиями СП 3.1/2.4.3598-20) с применением моющих и дезинфицирующих средств.
- Окна снаружи и изнутри моются по мере загрязнения, но не реже 2 раз в год (весной и осенью).
- При неблагоприятной эпидемиологической образовательных организациях (группах), в целях предупреждения инфекции, проводятся дополнительные мероприятия в соответствии с требованиями санитарных правил. При регистрации случаев инфекционных

заболеваний проводятся санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия в соответствии с санитарным законодательством Российской Федерации.

- В теплое время года засетчиваются окна и двери.
- Для борьбы с мухами внутри помещений допускается использовать механические методы (липкие ленты, мухоловки).
- 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.
- Все виды ремонтных работ не допускается проводить при функционировании дошкольных образовательных организаций в присутствии детей.
- Приобретенные игрушки (за исключением мягконабивных) перед поступлением в группы моются проточной водой (температура 37 °С) с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья детей, и затем высушивают на воздухе.
- Пенолатексные ворсованные 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 и в группах для детей раннего возраста - 2 раза в день. Кукольная одежда стирается по мере загрязнения с использованием детского мыла и проглаживается.
- Смена постельного белья, полотенца 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 прачечную (или специальное помещение). Матерчатые мешки стираются, клеенчатые и пластиковые - обрабатываются горячим мыльно-содовым раствором.
- Постельные принадлежности: матрацы, подушки, проветриваются непосредственно в спальнях при открытых окнах во время каждой генеральной уборки и периодически на специально отведенных для этого площадках хозяйственной зоны. Рекомендуется один раз в год постельные принадлежности подвергать химической чистке или обработке в дезинфекционной камере.

Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала.

Персонал проходит предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры, в установленном порядке; аттестацию на знание настоящих санитарных норм и правил не реже 1 раза в год, для персонала пищеблока, а также лиц, участвующих в раздаче пищи детям, - не реже 1 раза в год. Неаттестованный персонал дошкольных образовательных организаций проходит повторное гигиеническое воспитание и обучение с последующей переекспертацией.

Каждый работник ДОО должен иметь личную медицинскую книжку, в которую должны быть внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе.

При отсутствии сведений о профилактических прививках работники, поступающие в дошкольные образовательные организации, должны быть привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок.

Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в журнал здоровья. Не допускаются к работе на пищеблоке и в групповых ячейках к накрыванию на столы лица с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие или при подозрении на инфекционные заболевания. При наличии у работников пищеблока порезов, ожогов они могут быть допущены к работе при условии их работы в перчатках.

Персонал дошкольных образовательных организаций должен соблюдать правила личной гигиены: приходить на работу в чистой одежде и обуви; оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в индивидуальном шкафу для одежды, коротко стричь ногти.

Работники пищеблока должны быть обеспечены специальной одеждой (халат, колпак или косынка), не менее трех комплектов на 1 человека. Специальная одежда должна храниться в отдельном шкафу. Не допускается совместное хранение в одном шкафу спецодежды и личных вещей. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, принимать пищу и курить на рабочем месте.

Воспитатели и младшие воспитатели обеспечиваются спецодеждой (халаты светлых тонов).

Перед входом в туалетную комнату персонал должен снимать халат и после выхода тщательно мыть руки с мылом; работникам не допускается пользоваться детским туалетом.

У младшего воспитателя дополнительно должны быть: фартук, колпак или косынка для раздачи пищи, фартук для мытья посуды и специальный (темный) халат для уборки помещений.

Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

Журнал учета мероприятий по контролю;

Перечень и запас дезинфицирующих средств и антисептиков;

Документация на дезинфицирующие средства, антисептики;

Методические указания (инструкции) по применению дезинфицирующих средств и антисептиков;

Журнал учёта инфекционных заболеваний (ф. № 060/у);

Журнал регистрации и контроля ультрафиолетовых бактерицидных установок (Р 3.5.1904-04);

Паспорта на бактерицидные облучатели;

Медицинские карты воспитанников (ф. 026/у);

Графики (журналы) проведения генеральных уборок и заключительных дезинфекций;

Журнал профилактического осмотра на педикулёз, чесотку; личные медицинские книжки сотрудников.

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

№	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	При необходимости	Заведующий Заведующий хозяйством
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	При необходимости	Заведующий Заведующий хозяйством
3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	При необходимости	Заведующий Заведующий хозяйством
4	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 5 лет	Заведующий Заведующий хозяйством
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение при приеме на работу и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переподготовки	При приеме на работу и далее по графику	Заведующий Заведующий хозяйством Мед работник (по согласованию)
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	Согласно договору	Заведующий Заведующий хозяйством Мед работник (по согласованию)
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	Заведующий Заведующий хозяйством
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Заведующий Заведующий хозяйством
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Заведующий Заведующий хозяйством Мед работник (по согласованию)
10	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	Заведующий Заведующий хозяйством Мед работник (по согласованию)
11	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию	Заведующий Заведующий хозяйством Мед работник (по согласованию)

Прогноз ожидаемых результатов и оценка эффективности реализации Программы:

- Формирование культуры и навыков здорового питания учащихся;
- обеспечение детей оптимальным питанием высокого качества, адекватным возрастным и физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;
- улучшение состояния здоровья детей по показателям заболеваний, зависящих от качества потребляемой пищи;
- увеличение охвата горячим питанием обучающихся школы, в том числе льготным питанием детей из социально незащищенных семей;
- оснащение пищеблока школы современным высокотехнологичным оборудованием;
- создание системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и производимой продукции.

Реализация Программы откроет перспективы для решения вопросов, связанных с сохранением и укреплением здоровья детей, снижением риска возникновения заболеваний.

Пронумеровано проэпште скреплено печатью 27 (Двадцать семь) листов
Заведующий МБДОУ «ДС № 7 КВ» г. Пикалёво *Е.А. Молчанова* Е.А. Молчанова
«09» января 2023 года



**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575811

Владелец Молчанова Елена Александровна

Действителен с 26.04.2022 по 26.04.2023