

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ДЕТСКИЙ САД ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА № 27»

ПРИКАЗ

04.04.2023 № 82

Об утверждении Программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности в МБДОУ № 27

В целях осуществления контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, на основании действующих СанПиН 2.3/2.4.3590-20,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственных в МБДОУ № 27» за контроль соблюдения санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий следующих сотрудников:

- заместителя заведующего по АХР – Ахметову И.Д.;
- заместителя заведующего по УВР – Белоусову А.А.;
- заведующего складом – Тимофееву М.М.;
- медицинскую сестру Завьялову И.В. (по согласованию).

2. Утвердить Программу производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности в МБДОУ № 27 (Приложение).

3. Ответственным, названным в п.1 настоящего Приказа в своей работе руководствоваться Программой производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности в МБДОУ № 27

4. Делопроизводителю Эльзенбах Э.Р. с данным Приказом ознакомить работников МБДОУ № 27 в срок по 04.04.2023 г.

5. Контроль исполнения Приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ



М.Н. Годенкова

Ахметова И.Д.  
АИД 4

1 экз. – дело  
1 экз. – заместителю заведующего по АХР копию с подписями

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ  
за соблюдением санитарных правил и выполнением  
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий  
при осуществлении образовательной деятельности в МБДОУ № 27**

**1. Пояснительная записка**

Целью производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий является обеспечение безопасности всех участников образовательного процесса ДОУ объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) и оздоровительных мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

Задачами организации питания являются:

- создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием,
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд,
- формирование навыков пищевого поведения.

Организация питания осуществляется в соответствии с действующими Санитарными требованиями к организации питания. Воспитанники получают полноценное, сбалансированное питание, соответствующее их возрастным и физиологическим потребностям.

На пищеблоке имеется достаточное количество холодильного и технологического оборудования: 2 электроплиты с духовым шкафом, электрокипятильник, котел пищеварочный электрический, электромясорубка, мойки с локтевыми смесителями. Постоянно пополняется и обновляется кухонный инвентарь и посуда. Помещение кухни оборудовано вытяжной вентиляцией.

В учреждении созданы оптимальные условия для хранения продуктов. Продуктовый склад находится в смежно-изолированном помещении, в котором имеются стеллажи для хранения сыпучих продуктов, холодильные шкафы, морозильные камеры, весы. Имеется холодильный шкаф для хранения овощей. На пищеблоке размещены инструкции по использованию оборудования и режиму мытья посуды, обработки инвентаря с указанием концентраций моющих и дезинфицирующих средств, используемых в данный момент, правил приготовления рабочих растворов. Пищевые продукты, поступающие в МБДОУ, имеют санитарно - эпидемиологическое заключение. Контроль качества поступающей продукции и соответствующих документов осуществляет медицинский персонал, заведующий складом, техник-технолог. Ведется журнал контроля доброкачественности скоропортящихся продуктов. Также для обеспечения рационального питания соблюдаются правила кулинарной обработки, технология приготовления пищи, обеспечивается разнообразие питания за счет широкого ассортимента продуктов.

При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах. При распределении общей калорийности суточного питания детей, находящихся в детском саду на протяжении 12 часов, используется следующий норматив: завтрак-20%; обед - 35%; полдник -15%; ужин – 20%.

В промежутке между завтраком и обедом организуется дополнительный прием пищи – второй завтрак (5%) , включающий напиток, сок или свежие фрукты. Отклонение от расчета суточной калорийности и содержания основных пищевых веществ: белков, жиров и углеводов, в соответствии с требованиями, составляет  $\pm 5\%$ .

Питание организуется в соответствии с примерным десятидневным меню, разработанным по установленной форме на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых СанПиН среднесуточных норм питания для детей двух возрастных категорий: детей с 1,5 до 3 лет и для детей с 3 до 7 лет. Десятидневное меню утверждается руководителем учреждения и согласуется с главным врачом ФМБА России города Снежинска. При составлении меню и расчете калорийности соблюдается оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое, в соответствии с требованиями, составляет 1:1:4 соответственно.

На основании утвержденного примерного десятидневного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Родители имеют возможность ознакомиться с меню, которое каждый день с утра размещается на специальном стенде в каждой группе детского сада. В меню ежедневно отражается стоимость питания и прописывается рекомендуемый ужин.

Для детей имеющих рекомендации по специальному питанию повара готовят блюда-заменители с учетом аллергоанамнеза ребенка.

Питание детей соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, такие как варка, приготовление на пару, тушение, запекание. При кулинарной обработке пищевых продуктов строго соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические

Нами отслеживается правильное распределение продуктов в течение суток. Богатые белком продукты, особенно в сочетании с жиром, дольше задерживаются в желудке и требуют для переваривания значительно большего количества желудочных соков. Поэтому блюда из мяса, рыбы, яиц готовятся и предлагаются детям в первую половину дня. Родителям выдаются рекомендации по приготовлению блюд дома на ужин, например молочно-растительные блюда, которые перевариваются значительно легче, так как во время глубокого сна процессы пищеварения замедляются. Вечерний прием пищи рекомендуется не позднее, чем за 2 – 3 часа до сна.

Для правильной организации питания детей также соблюдаются определенные объемы порций, соответствующие возрасту.

Процессу приема пищи в МБДОУ уделяется большое внимание. За каждым ребенком в детском саду закреплено постоянное место за столом, а воспитатели приучают детей правильно и красиво сервировать столы, правильно пользоваться столовыми приборами (ложкой, вилок, ножом), есть аккуратно, бесшумно, сохраняя правильную осанку за столом, обращаться с просьбой, благодарить и т.д.

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) и оздоровительных мероприятий (далее по тексту — Программа) дошкольного образовательного учреждения (далее по тексту — ДОУ) разработана на основании Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ, санитарных правил и выполнении санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий от 10.07.2001 СП 1.1.1058-01, санитарно-эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений от 15 мая 2013 года №26 СанПиН 2.4.1.3049-13

Целью производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий является обеспечение безопасности всех участников образовательного процесса ДОУ объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) и оздоровительных мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

### **Перечень имеющейся документации по производственному контролю в соответствии с осуществляемой деятельностью**

#### **Приказы:**

- ◆ Приказ от 21.03.1995г. № 60 «Об утверждении инструкции по проведению профилактических осмотров детей дошкольного и школьного возрастов на основе медико-экономических нормативов».
- ◆ Приказ от 31 января 2014 г. N 125н «О национальном календаре профилактических прививок и календаре профилактических прививок по эпидемическим показаниям».
- ◆ Приказ от 21.03.2003г. N 109 «О совершенствовании противотуберкулезных мероприятий в РФ».
- ◆ Приказ от 30.12.2003 № 621 «О комплексной оценке состояния здоровья детей».

#### **Методические рекомендации:**

- Методические рекомендации от 22.04.1982г. № 08-14/3 «Контроль за развитием и состоянием здоровья детей раннего и дошкольного возраста».
- ◆ Методические рекомендации от 13.03.1987г. № 11-4/6-33 «Контроль за организацией питания детей в детских дошкольных учреждениях».
  - ◆ Методические указания от 06.12.1986г. № 11-37/6-29 «Учет заболеваемости и анализ состояния здоровья детей, воспитывающихся в дошкольных учреждениях».
  - ◆ Методические рекомендации от 20.06.1986г. № 11-22/6-29 «Организация летней оздоровительной работы с детьми в дошкольных учреждениях».
  - ◆ Методические рекомендации от 29.10.1984г. № 11 -14/26-6 «Проведение физкультурных занятий на открытом воздухе с детьми 5—7 лет в дошкольных учреждениях».
  - ◆ Методические рекомендации от 23.12.1982г. № 08-14/12 «Медико-педагогический контроль за физическим состоянием детей дошкольного возраста».
  - ◆ Методические рекомендации от 12.06.1980г. № 08-14/4-14 «Профилактика острых респираторных вирусных инфекций в детских дошкольных учреждениях».

## 2. Характеристика объекта

Полное наименование объекта	муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад комбинированного вида № 27»
Сокращенное наименование объекта	МБДОУ № 27»
Место нахождения объекта	456770, Челябинская область, город Снежинск, улица Свердлова, дом 19а
Виды деятельности:	
основные	1) образование дошкольное; 2) образование дополнительное детей и взрослых; 3) присмотр и уход за детьми; 4) содержание (эксплуатация) имущества, находящегося в муниципальной собственности.
иные	1) предоставление услуг по дневному уходу за детьми; 2) деятельность по организации конференций и выставок, деловых мероприятий и событий; 3) деятельность досугово-развлекательная; 4) образование в области спорта и отдыха; 5) научная и (или) творческая деятельность; 6) сдача в аренду имущества; 7) деятельность в области медицины прочая.
Адрес	456770, Челябинская область, город Снежинск, улица Свердлова, дом 19а

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

1. Настоящее положение разработано в соответствии с Законом РФ от 29.12.2012г. № 273 «Об образовании в Российской Федерации».

2. Постановление Главного государственного санитарного врача России от 27.10.2020 № СанПиН 2.3./2.4.3590-20, Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов Главного государственного санитарного врача России от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

2. Постановления Государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

3. СП 3.1./2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19) в целях ликвидации очага и предотвращения и распространения новой коронавирусной инфекции»

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

Должность	Функции	Раздел работы по осуществлению	Распорядительный акт
-----------	---------	--------------------------------	----------------------

		<b>производственного контроля</b>	
Заведующий	Общее руководство	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью.</li> <li>•Организация профессиональной подготовки и аттестации должностных лиц и работников.</li> <li>•Организация лабораторных исследований.</li> <li>• Организация медицинских осмотров детей и сотрудников.</li> <li>•Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек.</li> </ul>	План контроля. Положение об организации питания
Заместитель заведующего по АХР	Организация безопасных и санитарных условий, контроль	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ведение журнала аварийных ситуаций. Информация заинтересованных ведомств об аварийных ситуациях в учреждении.</li> <li>• Контроль за состоянием: <ul style="list-style-type: none"> <li>- освещенности;</li> <li>- систем теплоснабжения;</li> <li>- систем водоснабжения;</li> <li>- систем канализации.</li> </ul> </li> </ul>	Приказ заведующего
Техник-технолог	Организация рационального питания. Снятие и хранение суточных проб	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Контроль за закладкой продуктов и технологией приготовления пищи.</li> <li>• Накопительная ведомость.</li> <li>• Перспективное меню.</li> </ul>	Приказ заведующего
Заведующий складом	Контроль качества поставляемой продукции. Регулировка	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Журнал бракеража скоропортящихся продуктов.</li> <li>•Контроль за</li> </ul>	Приказ заведующего

	заявок продуктов в соответствии с ценами и нормами питания	удостоверения качества.	
Шеф-повар	Качество выхода блюд. Снятие и хранение суточных проб (в отсутствие техника-технолога)		Приказ заведующего
Бракеражная комиссия	Осуществление входного контроля скоропортящихся продуктов		Приказ о бракеражной комиссии Бракеражный журнал
Бухгалтер	Ведение расчета стоимости затрат питания		Приказ заведующего
Врач-педиатр	Организация лечебно-профилактической работы	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Своевременные медицинские осмотры детей и осмотр перед прививками.</li> <li>- Подготовка отчета по углубленному осмотру детей.</li> <li>•Составление « листов здоровья».</li> <li>•Участие врача на родительских собраниях.</li> </ul>	СанПин, должностная инструкция
Медицинская сестра	Контроль СанПин	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Ежегодная антропометрия детей.</li> <li>•Контроль за санитарно - эпидемиологическими заключениями.</li> <li>•Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля: <ul style="list-style-type: none"> <li>- журнал бракеража готовой продукции;</li> <li>- журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания;</li> <li>- журнал учета параметров микроклимата в учреждении.</li> </ul> </li> <li>• Визуальный контроль</li> </ul>	СанПин, должностная инструкция

		<p>за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением требований СанПиНа, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений и замечаний.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля: <ul style="list-style-type: none"> <li>- ведение отчетной документации по плановому лабораторному контролю: <ul style="list-style-type: none"> <li>калорийность пищи;</li> <li>- бактериологических анализов пищи;</li> <li>- СМЫВОВ.</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>	
--	--	---	--

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

№	Профессия	Количество человек	кратность	
			Медицинский осмотр	Гигиеническое обучение
1	Все работники учреждения	В соответствии со штатным расписанием	Ежегодно 1 раз в год	
2	Вновь принятые сотрудники	По требованию	При устройстве на работу	
3	Повара, кухонные рабочие, техник-технолог, заведующий складом, кладовщик, младшие воспитатели			1 раз в год, ежегодно
4	Все работники учреждения			Раз в 2 года

**6. 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**



№	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
1	Микроклимат	Температура воздуха	Ежедневно	Групповые помещения	СанПиН	Протокол
		Кратность обмена воздуха				
		Относительная влажность воздуха				
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год	Групповые помещения	СанПиН	Протокол
3	Шум	Уровни звука, звукового давления	1 раз в год	Групповые помещения Пищеблок Муз.зал	СанПиН	Протокол
4	Аэроионный состав воздуха		1 раз в год	Групповые помещения Спорт. зал Муз.зал	СанПиН	Протокол
5	Песок на игровых площадках		2 раза в год	Игровые площадки	СанПиН	Протокол
6	Контроль санитарного фона	Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования)	1 раз в квартал	Игровые уголки (с игрушек, мебели, ковров и дорожек; в спальнях: с постельного белья, с пола, батарей, подоконников, штор; в туалетных комнатах: с ручек дверей, кранов, наружных поверхностей горшков, стульчаков)	СанПиН	Протокол
				Пищеблок – 5-10 смывов (с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; в столовых: с посуды, клеенок, скатертей, столов)		
		Смывы иерсинии	2 раза в год	Оборудование, инвентарь в	СанПиН	Протокол

				овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей		
7	Качество питьевой воды	Микробиологические исследования	1 раз в квартал	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном)	СанПиН	Протокол
8	Санитарно-бактериологическое исследование пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд	1 раз в квартал	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	СанПиН	Протокол
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в квартал			
		Контроль проводимой витаминизации блюд	1 раз в год	Третьи блюда		

### 7. Перечень мероприятий, методов контроля при производстве блюд детского питания, их хранение и реализации

Объект контроля	Основание	Срок	Ответственный
Обеспечение рациона питания	Требования СанПиН	Ежедневно	Техник-технолог
Правильность расчетов необходимого количества продуктов в соответствии с технологическими картами	Требования СанПиН	Ежедневно	Техник-технолог
Качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции;	Требования СанПиН	Ежедневно	Шеф-повар
Соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для воспитанников	Требования СанПиН	Ежедневно	Шеф-повар
Условий хранения	Требования СанПиН	Ежедневно	Заведующий

продукции и соблюдения сроков реализации;			складом
Эпизодические замены в рационе питания	Требования СанПиН	Ежедневно	Техник-технолог

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

<b>Наименование форм учета и отчетности</b>	<b>Периодичность заполнения</b>	<b>Ответственное лицо</b>
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Техник-технолог
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Техник-технолог
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Медицинский работник
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Техник-технолог
График смены кипяченой воды	Ежедневно	Воспитатель
Учет работы ультрафиолетовой бактерицидной установки	Ежедневно	Техник-технолог
Журнал бракеража готовой кулинарной продукции	Ежедневно	Техник-технолог
Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	Ежедневно	Техник-технолог
Журнал аварийных ситуаций		
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения		

**Проведение лабораторных исследований работы пищеблока при организации питания в МБДОУ**

Вид исследования	Объект исследования	Дата проведения исследования	Наименование исследуемого материала	Результаты исследования
<b>Микробиологические исследования</b>				
Микробиологические исследования	Посуда, инвентарь,	1 раз в квартал		

смывов на наличие БГКП	руки и спецодежда персонала			
Микробиологические исследования готовой пищи	Вторые блюда, гарниры	1 раз в квартал		
Исследование смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, тара, инвентарь, руки и спецодежда персонала	1 раз в квартал		
<b>Санитарно-химические исследования</b>				
Калорийность готовых блюд	Первые, вторые, третьи блюда, гарниры	1 раз в квартал		
Контроль проводимой витаминизации	Компоты, напитки	1 раз в квартал		
Вода питьевая кипяченая (цветность, мутность, железо)	Из электротитана пищеблока, групповых	1 раз в квартал		
<b>Другие исследования</b>				

### Отчет о проведении лабораторных исследований при организации питания в МБДОУ

Вид исследования	Объект исследования	Дата проведения исследования	Наименование исследуемого материала	Результаты исследования
<b>Микробиологические исследования</b>				
Микробиологические исследования смывов на наличие БГКП	Посуда, инвентарь, руки и спецодежда персонала	1 раз в месяц		
Микробиологические исследования готовой пищи	Вторые блюда, гарниры	1 раз в месяц		
Исследование смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, тара, инвентарь, руки и спецодежда персонала	1 раз в месяц		
<b>Санитарно-химические исследования</b>				
Калорийность готовых блюд	Первые, вторые, третьи блюда, гарниры	1 раз в месяц		

Контроль проводимой витаминизации	Компоты, напитки	1 раз в месяц		
Вода питьевая кипяченая (цветность, мутность, железо)	Из электротитана пищеблока, групповых	1 раз в месяц		

**Другие исследования**

**9. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства блюд детского питания, нарушениями технологических процессов, иных, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию воспитанников МБДОУ № 27**

№ п/п	Перечень ситуаций	Ответственный	Срок
1	2	3	4
1	<p>Возникновение аварийных ситуаций, представляющих угрозу для здоровья детей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- аварии на системах водоснабжения, канализации, отопления;</li> <li>- отключение без предупреждения подачи воды, электроснабжения, отопления;</li> <li>- разлив ртути в помещениях, на территории;</li> <li>- подача некачественной по органолептическим показателям воды;</li> <li>- поступление в МБДОУ недоброкачественных пищевых продуктов;</li> <li>- неисправность 50% сантехприборов;</li> <li>- отсутствие моющих и дез. средств;</li> <li>- отсутствие в коллективе более 20% детей;</li> <li>- неисправность (выход из строя) технологического оборудования;</li> <li>- возникновение случаев инфекционных заболеваний и пищевых отравлений.</li> </ul> <p>Учреждение приостанавливает свою деятельность.</p>	<p>Заместитель заведующего по АХР</p>	<p>В день, час возникновения ситуаций</p>
2	<p>Сведения о результатах:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- флюорографического обследования;</li> <li>- мед. осмотра сотрудников;</li> <li>- гигиенического обучения и аттестации сотрудников;</li> </ul>	<p>Заведующий</p>	<p>1 раз в год</p> <p>1 раза в год</p> <p>1 раз в год</p>

	- лабораторных исследований и принятых мер.		1 раз в год при получении результатов
3	Сведения о выполнении предписаний Рособлнадзора	Заведующий	в сроки, указанные в предписании

### 10. Перечень мероприятий по производственному контролю

№	Объект контроля	Кратность контроля и сроки исполнения	Ответственные лица
1	2	3	4
<b>Санитарные требования к участку образовательного учреждения</b>			
1	Санитарное состояние участка, пешеходных дорожек, подъездных путей, освещения территории, озеленение	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль за санитарным состоянием территории.</li> <li>• Дезинсекция, дератизация помещений.</li> </ul>	Заместитель заведующего по АХР
2	Санитарное состояние групповых участков, малых игровых форм, спортивной площадки с соответствующим спортивным оборудованием	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль за санитарным состоянием групповых участков.</li> <li>• Ремонт и замены малых форм, спортивного оборудования и сооружений (по мере их выхода из строя).</li> <li>• Приобретение и установка новых малых форм, спортивного оборудования и сооружений (по мере необходимости)</li> </ul>	Заместитель заведующего по АХР
3	Санитарное состояние хозяйственной зоны: очистка контейнеров, площадки, вывоз мусора	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль за санитарным состоянием хозяйственной площадки.</li> <li>• Вывоз твердых бытовых отходов.</li> </ul>	Заместитель заведующего по АХР
4	Замена песка в песочницах, на игровых площадках	• Полная смена песка в песочницах, на игровых площадках (1 раз в год весной)	Заместитель заведующего по АХР
5	Исследования песка в теплое время года на степень биологического загрязнения (микробиологические показатели, на наличие яиц гельминтов)	• Ежемесячно в теплое время года (май — сентябрь)	Мед. работник
<b>Санитарные требования к санитарно-техническому состоянию здания</b>			
1	Наполняемость групп	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Согласно СанПиН 2.4.1. 3049-13 ежедневная наполняемость:</li> <li>• в дошкольных группах - 15 чел.</li> </ul>	Заведующий
2	Состояние подвальных и цокольных помещений детского сада	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежемесячный контроль:</li> <li>- функционирования системы теплоснабжения;</li> <li>- функционирование систем водоснабжения, канализации;</li> </ul>	Заместитель заведующего по АХР
3	Состояние кровли, фасада здания,	• Ежедневный контроль. При необходимости - заявка на ремонтные работы в течение 7 дней	Заместитель заведующего

	отмостки, цоколя		по АХР
4	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	Заместитель заведующего по АХР
5	Соблюдение теплового режима в учреждении	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ежемесячный контроль функционирования системы теплоснабжения при неисправности - устранение в течение суток.</li> <li>Промывка отопительной системы (июнь- июль).</li> <li>Проведение ревизии системы теплоснабжения перед началом учебного года (август) с составлением акта</li> </ul>	Заместитель заведующего по АХР
6	Соблюдение воздушного режима в учреждении. Система вентиляции	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ежемесячный контроль функционирования системы вентиляции: приточно-вытяжная вентиляция пищеблока, вытяжные вентиляционные шахты.</li> <li>Очистка вытяжных вентиляционных шахт проводится не реже 2 раз в год.</li> <li>Проведение ревизии системы вентиляции перед началом учебного года (август) с составлением акта</li> </ul>	Заместитель заведующего по АХР
7	Микроклимат, температура и относительная влажность воздуха в помещениях	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ежедневный контроль: <ul style="list-style-type: none"> <li>соблюдение графика проветривания помещений;</li> <li>температурного режима в помещениях согласно СанПиНа.</li> </ul> </li> <li>Исследование микроклимата групповых и других помещений 1 раз в год</li> </ul>	Мед. работник
8	Состояние систем водоснабжения, канализации, работа сантехприборов	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ежемесячный контроль функционирования системы водоснабжения, канализации, сантехприборов;</li> <li>Промывка и хлорирование системы водоснабжения (после возникновения аварийной ситуации с отключением системы, после капитального ремонта с заменой труб).</li> <li>Проведение ревизии системы водоснабжения, канализации перед началом учебного года (август) с составлением акта</li> </ul>	Заместитель заведующего по АХР
9	Питьевая вода	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ежедневный визуальный контроль за качеством воды для питьевого режима (баки, чайники, чашки для питьевого режима).</li> <li>Ежегодное исследование питьевой воды из источника централизованного водоснабжения по микробиологическим и санитарно-химическим показателям (внепланово - после ремонта систем водоснабжения)</li> </ul>	Мед. работник
10	Естественное и искусственное освещение	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ежедневный контроль за уровнем освещенности помещений.</li> <li>Два раза в месяц техническое обслуживание электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп</li> <li>Чистка оконных стекол (не реже 2-х раз в год), осветительной аппаратуры, светильников (не реже 3-х раз в год).</li> <li>Замеры уровня искусственной и естественной освещенности в групповых и других помещениях (1 раз в год перед началом нового учебного года)</li> </ul>	Заместитель заведующего по АХР
<b>Состояние оборудования помещений для работы с детьми</b>			

1	Детская мебель	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Контроль 2 раза в год после проведения антропометрических обследований детей: <ul style="list-style-type: none"> <li>- размеры детской мебели (столы, стулья) должны соответствовать росту-возрастным особенностям детей, иметь соответствующую маркировку.</li> </ul> </li> <li>Во всех помещениях, где проводятся занятия с детьми и осуществляется прием пищи, должны присутствовать схемы рассаживания согласно антропометрии: <ul style="list-style-type: none"> <li>- расстановка мебели должна соответствовать нормам СанПиНа.</li> <li>- Расстановка кроватей должна обеспечить свободный проход детей между ними</li> </ul> </li> </ul>	Мед. работник
2	Уголки и зоны природы	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Контроль 1 раз в год перед началом учебного года: <ul style="list-style-type: none"> <li>- запрещается содержать ядовитые растения, а также растения, имеющие колючки и пр.</li> </ul> </li> </ul>	Воспитатель и
3	Санитарное состояние игрушек, их обработка	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль за состоянием игрушек, игрового оборудования.</li> <li>• Контроль за обработкой игрушек согласно требованиям СанПиНа</li> <li>• Исключить из детского пользования игрушки, не имеющие сертификата соответствия и с различными повреждениями</li> </ul>	Мед. работник
4	Санитарное состояние ковровых изделий	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием ковровых изделий.</li> <li>• Обработка ковров не реже 1 раз в год (сухая чистка) в теплое время года</li> </ul>	Мед. работник
5	Постельное белье, салфетки, полотенца	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за состоянием постельного белья, салфеток, полотенец; по мере загрязнения - подлежат немедленной замене.</li> <li>• Замена постельного белья (1 раз в неделю) по графику.</li> <li>• Замена полотенец, салфеток (2 раза в неделю и по мере загрязнения);</li> </ul>	Мед. работник Кастелянша
6	Состояние оборудования спортивных и музыкальных залов	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за состоянием оборудования музыкальных и физкультурного залов; при неисправности оборудования - немедленное удаление из пользования и ремонт.</li> <li>• Испытание физкультурного оборудования с составлением акта (1 раз в год перед началом учебного года)</li> </ul>	Заместитель заведующего по АХР
<b>Состояние помещений и оборудования пищеблока</b>			
1	Условия труда работников и состояние производственной среды пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за соблюдением требований охраны труда на пищеблоке.</li> <li>• Ежемесячный контроль за функционированием: <ul style="list-style-type: none"> <li>- системы вентиляции;</li> <li>- приточно-вытяжная вентиляция пищеблока. Два раза в месяц техническое обслуживание;</li> <li>- системы водоснабжения, канализации, сантехприборов;</li> <li>- электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп.</li> </ul> </li> <li>• Исследование уровня шума, освещенности, влажности на пищеблоке (1 раз в год)</li> </ul>	Мед. работник Заместитель заведующего по АХР
2	Санитарное со-	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за санитарным</li> </ul>	Мед.



	стояние пищеблока	состоянием пищеблока. • Исследования на наличие кишечной палочки, других инфекционных возбудителей (смывы) по эпидемиологическим показаниям (1 раз в квартал)	Работник Заместитель заведующего по АХР
3	Состояние технологического и холодильного оборудования на пищеблоке, техническая исправность оборудования	• Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования на пищеблоке	Мед. Работник Заместитель заведующего по АХР
4	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 квартал); при повреждении маркировки - немедленное обновление	Мед. Работник. Заместитель заведующего по АХР
5	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	• Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильных камер	Мед. работник
<b>Состояние оборудования медицинского кабинета</b>			
1	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	• Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильника для медикаментов	Мед. работник
2	Медикаментозные средства	• Ежемесячный контроль за сроком годности медикаментозных препаратов, шприцов. • Проверка и пополнение медицинских аптечек (1 раз в месяц)	Мед. работник
<b>Санитарные требования к организации режима дня и учебных занятий</b>			
1	Режим дня и расписание занятий	• Утверждение режима дня и расписание занятий согласно требованиям СанПиНа (2 раза в год - перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода). • Ежедневный контроль за соблюдением режима дня и расписания занятий	Заведующий
2	Требование к организации физического воспитания	• Утверждение расписаний физкультурных занятий и утренней гимнастики согласно требованиям СанПиНа (2 раза в год - перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода). • Ежедневный медико-педагогический контроль за проведением физкультурных занятий и утренней гимнастики	Заведующий
3	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	Воспитатели Мед. работник
4	Прием детей в дошкольное образовательное учреждение	• Комплектование групп согласно требованиям СанПиНа. • Прием детей в ДОУ осуществляется на основании путевки и медицинской карты, выписки КЭК,	Заведующий. Мед. работник

		протоколов ПМПК	
<b>Санитарные требования к организации питания воспитанников</b>			
1	Наличие согласованного перспективного меню на осенне-зимний и на весенне-летний периоды	• Один раз в полугодие перед началом сезона	Мед. работник
2	Профилактика дефицита йода	• Контроль за ежедневным использованием в пище йодированной поваренной соли	Мед. работник
3	Витаминация готовых блюд	• Контроль за ежедневной витаминизацией пищи: - проведение витаминизации третьих блюд (вложение витамина С);	Мед. работник
4	Бракераж сырых скоропортящихся продуктов	• Ежедневный контроль за сырыми скоропортящимися продуктами (по документации и органолептический) с заполнением журнала	Мед. работник Заведующий складом
5	Бракераж готовой продукции	* Ежедневный контроль за качеством готовой продукции (внешний вид, консистенция, вкусовые качества и др.) с заполнением бракеражного журнала	Мед. работник. Заведующий
6	Ведение и анализ накопительной ведомости	• Ежедневно	Мед. работник. Техник-технолог
7	Отбор и хранение суточной пробы	• Контроль за качеством отбора суточной пробы и ее хранения	Мед. работник
8	Наличие сертификатов соответствия, качества удостоверений и ветеринарных свидетельств на поступающие продукты питания	• На каждую партию товара	Заведующий складом
9	Контроль за состоянием здоровья сотрудников пищеблока	• Контроль за заполнением журналов: - состояния здоровья сотрудников пищеблока.	Мед. работник
<b>ГОТОВЫЕ БЛЮДА</b>			
<b>Исследование по санитарно-химическим и микробиологическим показателям</b>			
1	Качество термообработки кулинарных изделий	• Исследование по санитарно-химическим и микробиологическим показателям (1 раз в квартал по 2 пробы вторых блюд, гарниров)	Мед. работник
2	Готовые блюда на калорийность и полноту вложения	1 раз в квартал по 1 пробе 1, 2,3 блюд, гарниров.	Мед. работник
3	Напитки	По 1 пробе 1 раз в квартал на С- витаминизацию.	Мед. работник
<b>Санитарно-эпидемиологический режим в пищеблоке</b>			
1	Исследование на яйца гельминтов	• Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (по 2 смыва 1 раз в квартал)	Мед. работник
2	Исследование на наличие кишечной палочки	• Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (1 раз в квартал по 4 смыва)	Мед. работник

	(БГКП и ЭПЭК)		
3	Исследования на иерсинии и псевдотуберкулез	• Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (1 раз в год)	Мед. работник
4	Исследования на патогенную флору	• Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (1 раз в год)	Мед. работник
5	Паразитологическое исследование	Почва, песок, осадки сточных вод и твердых бытовых отходов (1 раз в год)	Мед. работник
6	Микробиологическое исследование воды на ОМЧ, ОКБ, ТКБ	Питьевая вода (2 раза в год)	Мед. работник
7	Паразитологическое исследование смывов с поверхностей	Предметы окружающей среды (1 раз в год)	Мед. работник
8	Химический анализ воды	2 раза в год	Мед. работник
9	Замеры на освещенность	1 раз год	Мед. работник
10	Замеры шума непостоянного	1 раз год	Мед. работник
11	Замеры скорости движения воздуха	1 раз год	Мед. работник
12	Замеры температуры	1 раз год	Мед. работник
13	Замеры влажности	1 раз год	Мед. работник
<b>Санитарное состояние и содержание образовательного учреждения</b>			
1	Наличие графиков проведения генеральных уборок учреждения	• Постоянный контроль. • Графики проведения генеральных уборок утверждаются в начале учебного года	Мед. работник. Заместитель заведующего по АХР
2	Режим ежедневных уборок помещений детского сада	• Постоянный контроль. • Графики проведения ежедневных уборок утверждаются в начале учебного года	Заместитель заведующего по АХР
3	Обеспечение моющими, дезинфицирующими и средствами: уборочным инвентарем, ветошью	• Ежедневный контроль за наличием и использованием моющих и дезинфицирующих средств	Заместитель заведующего по АХР
4	Медицинский осмотр сотрудников	• Постоянный контроль. • К работе в дошкольном образовательном учреждении допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр, который заносится в медицинскую книжку. • Медицинские книжки сотрудников хранятся в медицинском кабинете	Мед. работник

## 11. Работа по здоровьесбережению

<b>I. План профилактической работы по снижению заболеваемости детей</b>			
<b>№</b>	<b>Мероприятия</b>	<b>Сроки</b>	<b>Ответственные</b>
1.	Усилить контроль за выполнением санитарно-гигиенического режима всеми сотрудниками МБДОУ.	Ежемесячно	Заведующий Заместитель заведующего по УВР
2.	Обеспечить условия для благоприятного течения адаптации вновь поступивших детей.	Сентябрь – октябрь	Заведующий Педагог-психолог
3.	Совместно с медицинскими работниками разработать комплекс оздоровительных мероприятий по возрастным группам, приемы закаливания. На основе индивидуально-дифференцированного подхода составить индивидуальные планы оздоровления часто болеющих детей.	Сентябрь – октябрь	Заведующий Заместитель заведующего по УВР
4.	Решить вопрос по обеспечению средствами неспецифической профилактики сезонных ОРВИ.	В течение года	Заведующий
5.	Найти средства для приобретения ионизаторов воздуха в групповых помещениях.	В течение года	Заведующий Заместитель заведующего по АХР
6.	Провести отбор эффективных технологий и методик. Организовать изучение и внедрение передового педагогического, медицинского и социального опыта по оздоровлению детей.	В течение года	Заведующий Заместитель заведующего по УВР
7.	Активизировать использование педагогами в работе с детьми нетрадиционных форм оздоровления: - игры и драматизации с медитацией и релаксационной ориентацией, - элементы йоги, - дыхательной и звуковой гимнастики, - точечного массажа, - гимнастики для глаз и др.	В течение года	Заведующий Заместитель заведующего по УВР
8.	Осуществлять анализ заболеваемости детей и эффективности проводимых процедур, а также причин, способствующих снижению или увеличению показателей здоровья воспитанников.	Ежемесячно	Заведующий Медсестра
9.	Внедрить в жизнедеятельность МБДОУ ежемесячные «Дни здоровья», проводимые для всех участников образовательного процесса и при их активном участии. Педагогам спланировать «Дни здоровья» на весь учебный год с учетом возраста и особенностей психофизического здоровья	В течение года не менее 3-х мероприятий	Заведующий Воспитатель

	детей группы.		
10.	<p>Усилить работу с родителями:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- на общих и групповых родительских собраниях организовать анкетирование по теме «Здоровье моего ребенка», выступление медицинских работников по темам: «Вакцинация детей», «Приобщение детей к здоровому образу жизни в семье», «Причины вызывающие заболеваемость детей»,</li> <li>- привлечение к проведению оздоровительных мероприятий в группах: выступление по обмену опытом по физическому воспитанию в семье,</li> <li>- оформление наглядной агитации – информационных выставок, стендов, санбюллетеней.</li> <li>- проведение консультативной индивидуальной помощи всеми специалистами МБДОУ по вопросам психофизического развития ребенка,</li> <li>- коррекция родительских установок (тренинги, беседы) и выявление изменений родительских установок в группе риска (через анкеты, беседы, наблюдения).</li> </ul>	В течение года	Заведующий Заместитель заведующего по УВР
11.	Разработать план деятельности МБДОУ по расширению двигательного статуса детей через взаимодействие с социумом.	Октябрь	Заместитель заведующего по УВР
12.	Оптимизировать интегративные формы организации образовательной деятельности для решения оздоровительных задач в системе всего воспитательно-образовательного процесса, повышения двигательной активности воспитанников.	В течение года	Заведующий Заместитель заведующего по УВР
13.	Разработать и реализовать групповые программы оздоровления и индивидуальные карты сопровождения воспитанников, в детском саду, исходя из особенностей их психофизического развития и индивидуальных возможностей.	В течение года	Заведующий Заместитель заведующего по УВР Педагог-психолог Медсестра
14.	Провести тематическую проверку состояния физкультурно-оздоровительной работы в группах.	Ноябрь	Заведующий Заместитель заведующего по УВР
15.	<p>Организация работы по наставничеству молодых специалистов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществление консультативной помощи педагогам по организации и осуществлению здоровьесбережения детей.</li> </ul>	В течение года	Заместитель заведующего по УВР

<b>II. Формы и методы оздоровления детей в МБДОУ</b>			
<b>№</b>	<b>Формы и методы</b>	<b>Мероприятия</b>	<b>Контингент детей</b>
1.	Обеспечение здорового ритма жизни	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Щадящий режим (адаптационный период)</li> <li>• Гибкий режим</li> <li>• Организация комфортного микроклимата и стиля группы</li> </ul>	Вновь пришедшие дети Все группы
2.	Физические упражнения	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Утренняя гимнастика</li> <li>• Физкультурно-оздоровительные занятия</li> <li>• Подвижные и динамические игры</li> <li>• Профилактическая гимнастика (дыхательная, зрительная, ушная и др.)</li> <li>• Спортивные игры в течение дня</li> <li>• Пешие прогулки</li> </ul>	Все группы  Старшие дошкольники
3.	Гигиенические и водные процедуры	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Умывание</li> <li>• Мытье рук</li> <li>• Игры с водой</li> <li>• Обеспечение чистоты среды</li> <li>• Посещение бассейна</li> </ul>	Все группы
4.	Свето-воздушные ванны	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Проветривание помещений (в том числе сквозное)</li> <li>• Прогулки на свежем воздухе</li> <li>• Обеспечение температурного режима и чистоты воздуха</li> </ul>	Все группы
5.	Активный отдых	<ul style="list-style-type: none"> <li>• «Неделя здоровья», «Дни здоровья»</li> <li>• Музыкально-спортивные праздники, досуги</li> <li>• Игры-забавы</li> <li>• Интегрированные формы проведения занятий и совместной деятельности</li> <li>• Традиционные мероприятия в каникулярное время согласно Образовательной программе и годовому плану МДОУ совместно с родителями и детьми</li> </ul>	Все группы
6.	Арома- и фитотерапия	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Аромамедальоны</li> <li>• Сеансы ароматерапии</li> </ul>	Все группы
7.	Диетотерапия	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Рациональное питание</li> <li>• Индивидуальное меню (аллергия, ожирение, хронические заболевания)</li> </ul>	Все группы
8.	Свето- и цветотерапия	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Обеспечение светового режима</li> <li>• Цветовое и световое сопровождение среды и учебного процесса</li> <li>• Использование наглядных пособий рекомендуемых цветов и оттенков (для детей с нарушением зрения)</li> </ul>	Все группы
9.	Музтерапия	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Музсопровождение режимных моментов</li> <li>• Музоформление фона занятий</li> </ul>	Все группы

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Музтеатральная деятельность</li> <li>• Хоровое пение</li> </ul>	
10.	Аутотренинг и психогимнастика	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Игры и упражнения на развитие эмоциональной сферы</li> <li>• Игры-тренинги на подавление отрицательных эмоций и снятие невротических состояний (коррекция страхов и др.)</li> <li>• Коррекция поведения</li> <li>• Учебная гимнастика (психодрамы и т.д.)</li> </ul>	<p>Все группы</p> <p>по показаниям психолога</p> <p>Все группы</p>
11.	Спецзакаливание	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Босоножье</li> <li>• Игровой и лечебный массаж</li> <li>• Обширное умывание</li> <li>• Дыхательная гимнастика</li> </ul>	<p>Ст. группы</p> <p>Все группы</p>
12.	Стимулирующая терапия	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Адаптогены и стимуляторы (по плану оздоровительных мероприятий)</li> </ul>	Все группы
13.	Пропаганда ЗОЖ	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Периодическая печать</li> <li>• Наглядная информация</li> <li>• Курс лекций и бесед</li> <li>• Занятия по СБО и ОБЖ</li> </ul>	Все группы