

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 2
«ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР» ИМЕНИ ВЕТЕРАНА ВЕЛИКОЙ
ОТЕЧЕСТВЕННОЙ ВОЙНЫ Г.А. СМОЛЯКОВА
С. БОЛЬШАЯ ЧЕРНИГОВКА МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
БОЛЬШЕЧЕРНИГОВСКИЙ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ

Структурное подразделение «Детский сад №2»

ПРИНЯТО

Общим собранием работников
СП «Детский сад №2» ГБОУ СОШ №2 «ОЦ»
им Г.А. Смолякова с. Большая Черниговка
Протокол № 1 от 11.01.2021 г.

УТВЕРЖДЕНО

Приказом заведующего № 41-1 - ОД 11.01.2021
СП «Детский сад №2» ГБОУ СОШ №2 «ОЦ»
им Г.А. Смолякова с. Большая Черниговка
Е.Е. Андреева

СОГЛАСОВАНО

с учетом мнения Совета родителей
Протокол № 1 от « 11 » 01 2021 г.



**ПРОГРАММА (ПЛАН)
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**

за соблюдением санитарных правил и проведение
санитарно - противоэпидемических
(профилактических) мероприятий при осуществлении
образовательной деятельности
в СП «Детский сад №2» ГБОУ СОШ №2 «ОЦ»
им.Г.А.Смолякова с.Большая Черниговка

С.Большая Черниговка
2021г.

1. Общие положения

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

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

Целью программы является обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности для 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, 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.

В программу включены:

- перечень официально изданных санитарных правил:
 - Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов 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 Российской Федерации»;
 - Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
 - 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»;
 - 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»;
- перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля;
- перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам;
- мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов в ДОО;
- график лабораторного контроля;
- перечень журналов учёта и отчётности по проведению производственного контроля.

2. Паспорт программы

Полное и сокращенное наименование:	Структурное подразделения «Детский сад №2» государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Самарской области средней общеобразовательной школы №2 «образовательного центра» имени ветерана Великой Отечественной войны Г.А. Смолякова с. Большая Черниговка муниципального района Большечерниговский Самарской области (СП «Детский сад №2»)
Тип объекта:	образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	– дошкольное образование; Образовательная деятельность, присмотр и уход за детьми.
Юридический адрес:	446290, Самарская область, Большечерниговский район, с. Большая Черниговка, ул. Полевая, 96.
Фактический адрес:	446290, Самарская область, Большечерниговский район, с. Большая Черниговка, Микрорайон, 7.
Число воспитанников:	140
Число работников:	34, в том числе 30 женщин.
Освещение:	естественное и искусственное
Система вентиляции:	естественная, приточно-вытяжная
Система отопления:	Централизованная.

Системы водоснабжения:

Централизованная – холодная, горячая- водонагреватели.

Система канализации:

Централизованная

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

№ п/п	Должность	Функции	Распорядительный акт о возложении функций
1	Заведующий	<ul style="list-style-type: none">– общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;– организация плановых медицинских осмотров работников;– организация профессиональной подготовки и аттестации работников;– разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений;–ответственный за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля	Распоряжение от 23.04.2019 № 1973
2	Старший воспитатель (ответственный за воспитательно-образовательную работу)	<ul style="list-style-type: none">– 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;–обеспечение условий воспитательно-образовательного процесса	Приказ от 07.05.2019 № 68
3	Медработник (ответственный за медицинское обслуживание)	<ul style="list-style-type: none">– контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек;– медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников;– контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников;– ведение учета и отчетности по производственному контролю;	Приказ от 07.05.2019 № 68
4	Заведующий хозяйством	<ul style="list-style-type: none">– контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории;– организация лабораторно-инструментальных исследований– ведение учетной документации;– разработка мер по устранению выявленных нарушений;– контроль охраны окружающей среды;	Приказ от 07.05.2019 № 68

№ п/п	Должность	Функции	Распорядительный акт о возложении функций
		-бракераж, контроль деятельности пищеблока, лабораторный контроль пищеблока, санитарное состояние помещений	
5	Ответственный по питанию	– контроль организации питания; – отслеживание витаминизации блюд; – ведение учетной документации;	Приказ от 07.05.2019 № 68

4. 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

№ п/п	Объект контроля	Показатели	Кратность (при необходимости)	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма контроля
1	Микроклимат	Температура воздуха Кратность обмена воздуха Относительная влажность воздуха	2 раза в год – в теплый и холодный периоды (при необходимости)	Помещения (по 1 точке)	СП 2.2.3670-20, СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6, МР 2.4.0242-21. 2.	Протокол
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год – в темное время суток(при необходимости)	Рабочие места (по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6, МР 2.4.0242-21. 2.4	Протокол
3	Шум	Уровни звука, звукового давления	1 раз в год и внепланово после введения реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования(при необходимости)	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции (по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6	Протокол
4	Песок на игровых площадках	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз в год	2–4 пробы из песочниц	СанПиН 3.3686-21, СанПиН 1.2.3685-21	Протокол

№ п/п	Объект контроля	Показатели	Кратность (при необходимости)	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма контроля
5	Санитарный фон	Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования)	1 раз год(при необходимости)	Игровые уголки – 10 проб (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 3.3686-21, МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6	Протокол
				Пищеблок – 20 проб (с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; в столовых: с посуды, клеенок, скатертей, столов)		
		Смывы	1 раз в год – перед доставкой овощей и	Овощехранилище (овощи, инвентарь, тара и оборудование) 5–10 смывов	СП 3.1.7.2615-10, МУ 3.1.1.2438-09	Протокол
6	Качество воды	Микробиологические	1 раза в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения(при необходимости)	В разводящей сети (на пищеблоке) (1 проба)	СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 2.1.3684-21, МР 2.3.6.0233	Протокол
7	Аэроионный состав воздуха	Химические вещества: фенол, формальдегид, бензол	1 раз в 2 года и внепланово при покупке новой мебели, после проведения ремонтных работ(при	Помещения (1 проба)	СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6	Протокол

№ п/п	Объект контроля	Показатели	Кратность (при необходимости)	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма контроля
			необходимости)			
		Аммиак, азота оксид, озон – при светокопировании; азота оксид, водород селенистый, стирол, озон, эпихлоргидрин – при электрографии	1 раз в год(при необходимости)	Помещения с оргтехникoй и кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба)	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол
8	Санитарно-бактериологическое исследование пищевой продукции	Бактериологические исследования (КМАФАнМ, БГКП, сальмонелла, стафилококк)	1 раз в год (при необходимости)	Готовая пищевая продукция (салаты, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда) (1 проба)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ТР ТС 021/2011, МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6	Протокол
		Калорийность	1 раз в год	Готовые блюда 1 рациона (3 пробы)	СанПиН 2.4.1.3049-13	
		Микронутриенты (витамин С)	2 раза в год	Третьи блюда (1 проба)	СанПиН 2.4.1.3049-13	

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

№ п/п	Профессия	Количество человек	Кратность	
			Периодический и внеочередной медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Бухгалтер	1	1 раз в год	1 раз в 2 год
3	Воспитатели	10	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Музыкальный работник	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Инструктор по физической	1	1 раз в год	1 раз в 2 года

	культуре			
6	Учитель-логопед	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Помощник воспитателя	8	1 раз в год	1 раз в год
8	Работник пищеблока	3	1 раз в год	1 раз в год
9	Обслуживающий персонал	10	1 раз в год	1 раз в 2 года

6. Перечень осуществляемых работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию

6.1. Работа:

№ п/п	Показатель	Профессия	Документ
1	Физическая нагрузка на опорно-двигательный аппарат	Заведующий хозяйством	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 29.03.2019 № 2

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	от 10.06.2014 № 654
2	Тепловое излучение	Повар Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 27.06.2018 № 2

6.2. Деятельность:

7. 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

Мероприятие	Основание	Срок	Ответственный
Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории			
Уборка территории	СП 2.4.3648-20	Ежедневно: утром и вечером	Заведующий хозяйством
Освещенность территории	СП 2.4.3648-20	Еженедельно	Заведующий хозяйством
Температура воздуха и кратность проветривания	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Заведующий хозяйством

Мероприятие	Основание	Срок	Ответственный
Состояние отделки стен, полов в групповых помещениях, коридорах, санузлах	План-график технического обслуживания СП 2.4.3648-20	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания
Состояние осветительных приборов	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Заведующий хозяйством
Кратность и качество текущей и генеральной уборки помещений	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Еженедельно	Ответственный за медицинское обслуживание
Состояние оборудования пищеблока, инвентаря, посуды	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежемесячно	Заведующий хозяйством
Контроль организации питания			
Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность сырья и готовой продукции	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Постоянно	Заведующий хозяйством, ответственный за питание, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»
Плановые мероприятия, направленные на контаминацию иерсиниями овощей и фруктов в овощехранилищах	МУ 3.1.1.2438-09	При подготовке к хранению нового урожая, при хранении	Заведующий хозяйством
Соблюдение условий и сроков хранения продуктов питания	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Постоянно	Заведующий хозяйством, ответственный за питание
Соблюдение технологии приготовления блюд, наличие технологических карт	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Постоянно	Бракеражная комиссия
Оценка качества готовых блюд	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Постоянно	Бракеражная комиссия
Контроль обеспечения условий учебно-воспитательного процесса			
Гигиеническая оценка соответствия мебели ростовозрастным особенностям детей и ее расстановка	СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.4.0242-21. 2.4	2 раз в год, сентябрь, май	Ответственный за питание
Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21	Постоянно	Ответственный за питание
Соблюдение использования технических средств обучения	СанПиН 2.4.1.3049-13	Постоянно	Ответственный за ВОР, старший воспитатель

Мероприятие	Основание	Срок	Ответственный
Продолжительность прогулок	Пункты 11.5–11.6 СанПиН 2.4.1.3049-13	Постоянно	Ответственный за ВОР, старший воспитатель, Ответственный за питание
Режим дня и учебных занятий	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	1 раз в неделю и при составлении расписания занятий	Ответственный за ВОР, старший воспитатель
Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников			
Проведение и контроль эффективности закаливающих процедур	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Ответственный за медицинское обслуживание
Контроль за утренним приемом детей	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Воспитатели, Ответственный за медицинское обслуживание
Вакцинация	СанПиН 3.3686-21	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	Ответственный за медицинское обслуживание
Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686-21	1 раз в месяц	Ответственный за медицинское обслуживание
Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине	Программа мероприятий	По необходимости	Ответственный за медицинское обслуживание
Плановые осмотры	СанПиН 2.4.1.3049-13	По графику	Ответственный за медицинское обслуживание
Контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников			
Состояние работников (количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Ответственный за медицинское обслуживание
Контроль охраны окружающей среды			
Санитарное состояние хозяйственной зоны: своевременная очи-	СанПиН 2.1.3684-21	1 раза в неделю	Дворник, специализированная органи-

Мероприятие	Основание	Срок	Ответственный
стка контейнеров, хозяйственной площадки, вывоз ТКО			зация, заведующий хозяйством
Вывоз ртути содержащих ламп медицинских отходов		По необходимости	Специализированная организация, у которой есть лицензия
Дезинфекция	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	По необходимости	Помощники воспитателей
Дезинсекция	СанПин3.3686-21	Ежедневно. Истребительные мероприятия – не реже 2 раз в месяц	Заведующий хозяйством, рабочий по техническому обслуживанию здания, специализированная организация
Дератизация	СанПин3.3686-21	Ежедневно. Истребительные мероприятия – не реже 1 раза в 2 месяца	Заведующий хозяйством, рабочий по техническому обслуживанию здания, специализированная организация

Договора для проведения работы по дератизации, дезинсекции и обслуживанию здания заключаются МАУ «Образование» с. Большая Черниговка

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

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Ответственный за питание
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заведующий хозяйством
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок	Ежедневно	Ответственный за питание
Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд		Ответственный по питанию
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал бракеража готовой кулинарной	Ежедневно	Ответственный по питанию

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
продукции		
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Ответственный за медицинское обслуживание
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Ответственный за медицинское обслуживание
Ведомость контроля за питанием	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал регистрации температуры и влажности	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Журнал здоровья	Ежедневно	Ответственный за медицинское обслуживание
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения; личные медицинские книжки работников	По факту	Ответственный за медицинское обслуживание
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	Ежедневно	Заведующий хозяйством, работник по техническому обслуживанию и ремонту здания
Протоколы лабораторных испытаний	По факту	Заведующий хозяйством
Журнал учета инфекционных заболеваний	По факту	Ответственный за медицинское обслуживание

9. 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

№ п/п	Ситуация	Действия
1	Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов	– прекращение работы пищеблока; – сокращение рабочего дня; – организация подвоза воды для технических целей; – обеспечение запаса бутилированной минеральной воды
2	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;

№ п/п	Ситуация	Действия
		– реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети
3	Возникновение эпидемии: – сальмонеллез, вирусный гепатит В, С – 3 случая и более; – ветряная оспа, грипп и др. – 5 и более случаев	– введение карантина; – реализация мероприятий по профилактике заболеваний
4	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	– приостановление деятельности до ликвидации аварии; – вызов специализированных служб
5	Неисправная работа холодильного оборудования	– прекращение работы пищеблока; – сокращение рабочего дня; – использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов
6	Пожар	– вызов пожарной службы; – эвакуация; – приостановление деятельности

Обо всех аварийных ситуациях своевременное информирование родителей (законных представителей) воспитанников, МОиНСО, органов местного самоуправления (п.2.4. СП 1.1.1058-01): Единая диспетчерская служба-112

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

№ п/п	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	При создании объекта и по необходимости	Заведующий
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий
3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованного в организации и проведении производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий
4	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 5 лет	Ответственный за медицинское обслуживание

№ п/п	Мероприятие	Срок	Ответственный
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Ответственный за медицинское обслуживание
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Ответственный за медицинское обслуживание
7	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)	Постоянно	Заведующий хозяйством
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Ответственный за медицинское обслуживание
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Заведующий хозяйством
10	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	Заведующий
11	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию	Заведующий

11. План производственного контроля

№ п/п	Проводимое мероприятие	Основание	Срок исполнения	Ответственный
1. Организация периодических медицинских осмотров				
1.1	Контроль за прохождением медицинских осмотров при приеме на работу	Приказ Минздравсоцразвития РФ № 302н от 12.04.2011 г.	постоянно	Заведующий
1.2.	Проведение периодического медицинского осмотра сотрудников	Приказ Минздравсоцразвития РФ № 302н от 12.04.2011 г.	1 раз в год	Специалист по охране труда Ответственный за СанПиН по приказу СП
1.3.	Контроль за проведением флюорографического обследования		Постоянно	Ответственный за медицинское обслуживание
1.4.	Проведение обследования на кишечные инфекции		1 раз в год	Ответственный за медицинское обслуживание
1.5.	Проведение осмотра на гнойничковые заболевания сотрудников пище-	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.19.3	ежедневно	Ответственный за медицинское об-

	блока и пом. воспитателя			служивание
1.6.	Проведение профилактических прививок	Приказ Минздравсоцразвития РФ от 31.01.2011 N 51н "Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям"	постоянно	Ответственный за медицинское обслуживание

2. Организация курсовой гигиенической подготовки и переподготовки по программам гигиенического обучения

2.1.	Проведение санитарного минимума			При приеме на работу; при необходимости	Ответственный за медицинское обслуживание
2.2.	Гигиеническая аттестация сотрудников		СанПиН 2.4.1.3049-13 п.19.1.	1 раз в 2 года; для персонала пищеблока, а также лиц, участвующих в раздаче пищи детям, - не реже 1 раза в год	Ответственный за медицинское обслуживание

3. Лабораторно-инструментальные исследования в помещениях и на территории, предназначенных для пребывания детей в дошкольных организациях

3.1.	Параметры микроклимата (температура воздуха, относительная влажность, скорость движения воздуха)		СП 2.2.3670-20, СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6, МР 2.4.0242-21. 2.	1 раз в год	Заведующий хозяйством
3.2.	Гигиеническая оценка соответствия мебели росту-возрастным особенностям детей и ее расстановка		СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.4.0242-21. 2.4	2 раз в год, сентябрь, май	Ответственный за медицинское обслуживание
3.3.	Смывы для бактериологических исследований (групповое оборудование, игрушки, мебель и пр.)			1 раз в год	Ответственный за медицинское обслуживание
3.4.	Смывы для бактериологического исследования (оборудование, спецодежда, руки персонала и пр.)			1 раз в год	Ответственный за медицинское обслуживание
3.5.	Уровень искусственной освещенности			1 раз в год	Заведующий хозяйством
3.6.	Исследование песка из песочниц по санитарно - паразитологическим показаниям			1 раз в год	Ответственный за медицинское обслуживание

3.7.	Исследование качества воды холодной питьевой по микробиологическим и санитарно-химическим показателям		4 раз в год	Заведующий хозяйством
3.8.	Измерение МЭД (мощности экспозиционной дозы)		1 раз в год	Заведующий хозяйством
3.9.	Измерение в здании ЭРОА радона		1 раз в год	Заведующий хозяйством
3.10.	Измерение шума (непостоянный)		1 раз в год	Заведующий хозяйством
3.11.	Проведение токсикологических, гигиенических и иных видов оценок и экспертиз		1 раз в год	Заведующий хозяйством
3.12.	Определение массовой доли действующих веществ в рабочих растворах дезинфицирующих средств: Хлоросодержащие средства		1 раз в год	Ответственный за медицинское обслуживание
4. Санитарные требования к участку СП				
4.1.	Санитарное состояние участка СП, спортплощадки, подходов к зданию	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.3.1.-3.15	еженедельно	Заведующий хозяйством
4.2.	Санитарное состояние хозяйственной зоны	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.3.16-3.21	еженедельно	Заведующий хозяйством
4.3.	Освещенность территории	СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6, МР 2.4.0242-21, 2.4	еженедельно	Заведующий хозяйством
5. Санитарные требования к оборудованию помещений СП				
5.1.	Состояние отделки стен, полов в групповых помещениях, коридорах, санузлах		ежеквартально	Заведующий хозяйством
5.2.	Состояние осветительных приборов	СП 2.4.3648-20	ежемесячно	Заведующий хозяйством
5.3.	Соблюдение требований к санитарному содержанию помещений СП	СП 2.4.3648-20	еженедельно	Ответственный за медицинское обслуживание
5.4.	Соблюдение требований к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежемесячно	Заведующий Хозяйством, Ответственный за медицинское обслуживание
6. Объем лабораторно-инструментальных исследований на пищеблоке ДОО				
6.1.	Готовая продукция (санитарно- бактериологическое исследование)		2 раза в год (6 проб)	Ответственный за медицинское обслуживание
6.2.	Смывы на БГКП (предметы инвентаря, оборудования пищеблока, руки и спецодежда персонала)		1 раз в год	Ответственный за медицинское обслуживание

6.3.	Лабораторные исследования пищевой продукции (определение витаминов, калорийность)			Ответственный за медицинское обслуживание
6.4.	Определение йода (иодата калия, йодистого калия) в поваренной соли		1 раз в год	Ответственный за медицинское обслуживание

7. Организация питания

7.1.	Заключение договора на поставку продуктов питания		постоянно	Контр. управляющий
7.2.	Контроль наличия сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность сырья и готовой продукции	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	постоянно	Заведующий хозяйством, Ответственный за медицинское обслуживание
7.3.	Контроль условий и сроков хранения продуктов питания	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	постоянно	Заведующий хозяйством, Ответственный за медицинское обслуживание
7.4.	Контроль за технологией приготовления готовых блюд, наличием технологических карт	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	постоянно	Ответственный за медицинское обслуживание
7.5.	Проведение оценки качества готовых блюд	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	постоянно	Бракеражная комиссия

8. Обеспечение условий учебно-воспитательного процесса

8.1.	Контроль за оснащением оборудования, правильной расстановкой мебели	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21	постоянно	Заведующий хозяйством
8.2.	Гигиеническая оценка соответствия мебели росту-возрастным особенностям детей и ее расстановка	СанПиН 1.2.3685-21, МП 2.4.0242-21. 2.4	2 раз в год, сентябрь, май	Ответственный за медицинское обслуживание
8.3.	Контроль за маркировкой мебели, в соответствие с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21	постоянно	Ответственный за медицинское обслуживание
8.4.	Контроль за правильным использованием технических средств обучения		постоянно	Ответственный за ВОР (старший воспитатель)
8.5.	Контроль за продолжительностью прогулок	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.11.5.-11.6.	постоянно	Ответственный за медицинское обслуживание, воспитатели
8.6.	Контроль за выполнением требований режима дня и учебных занятий	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	постоянно	Ответственный за ВОР (старший воспитатель), воспитатели
8.7.	Проведение контроля и анализа физического развития	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.11.4.	постоянно	Ответственный за ВОР (старший воспитатель), воспитатели, Ответственный за медицинское обслуживание

				живание
9. Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья				
9.1.	Контроль за организацией работы по формированию здорового образа жизни с персоналом и детьми			по плану Ответственный за медицинское обслуживание), воспитатели
9.2.	Ежегодный анализ оздоровительной работы с детьми			май Ответственный за ВОР (старший воспитатель), Ответственный за медицинское обслуживание
9.3.	Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине		по необходимости	по плану Ответственный за ВОР (старший воспитатель), воспитатели
9.4.	Проведение и контроль эффективности закаливающих процедур			постоянно Ответственный за ВОР (старший воспитатель), воспитатели, Ответственный за медицинское обслуживание).
9.5.	Контроль за утренним приемом детей			постоянно Ответственный за медицинское обслуживание), воспитатели
9.6.	Осмотр детей на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686-21		1 раз в неделю Ответственный за медицинское обслуживание), воспитатели.
10. Контроль за охраной окружающей среды				
10.1.	Заключение договора на вывоз ТБО			январь МАУ «Образование»
10.2.	Дезинфекция, дезинсекция, дератизация помещений	СанПин 3.3686-21		ежемесячно Заведующий хозяйством
10.3.	Контроль за сбором, временным хранением, вывозом люминесцентных ламп специализированным транспортом			постоянно Заведующий хозяйством

12. План мероприятий по противоэпидемическому контролю

№	Содержание	Ответственный	Контроль за выполнением
1.	Прохождение медицинского осмотра сотрудниками	Сотрудники	Ответственный за медицинское обслуживание
2.	Гигиеническая подготовка и аттестация	Сотрудники	Ответственный за медицинское обслуживание
3.	Качественный утренний приём в группах: Физическое развитие: - утренняя гимнастика, - прогулки, - закаливание, - двигательная активность.	Воспитатели	Заведующий Ответственный за медицинское обслуживание, ответственный за ВОР
4.	Соблюдение дез.режима в группах: - влажная уборка помещений ежедневно, - генеральная уборка по графику 1 раз в неделю, - проветривание и кварцевание по графику, - кормление детей, - мытьё посуды.	Помощники воспитателя Воспитатель Повара	
5.	Приготовление пищи: - закладка продуктов по меню, - соблюдение технологии приготовления, - качественное мытьё посуды и инвентаря, - «С» витаминизация пищи.	Повар Ответственный за медицинское обслуживание	Заведующий Ответственный за медицинское обслуживание
6.	Работа прачечной: - сбор и хранение грязного белья, - хранение и выдача чистого белья.	Рабочий по стирке белья и ремонту спецодежды	Заведующий Ответственный за медицинское обслуживание
7.	Профилактика ОРВИ и гриппа: - поливитамины; - напиток из шиповника; - вакцинопрофилактика детей и сотрудников.	Ответственный за медицинское обслуживание, Воспитатели.	Заведующий Ответственный за медицинское обслуживание
8.	Осмотр сотрудников на кожные и гнойничковые заболевания.	Ответственный за медицинское обслуживание	Заведующий Ответственный за медицинское обслуживание
9.	Осмотр на педикулёз 1 раз в 10 дней	Воспитатели Ответственный за медицинское обслуживание	Заведующий Ответственный за медицинское обслуживание
10.	Анализ питания 1 раз в месяц	Ответственный за медицинское обслуживание	Заведующий
11.	Анализ заболеваемости 1 раз в месяц	Ответственный за медицинское обслуживание	Заведующий
12.	Своевременное составление отчётов: - по питанию, - по заболеваемости в ДП 1 раз в месяц	Ответственный за медицинское обслуживание	Заведующий

13.	Санитарно-просветительная работа с родителями и сотрудниками по профилактике заболеваний: - кишечных, - глистных, - воздушно-капельных, - ОРВИ, гриппа, - по закаливанию, по питанию.	Заведующий Ответственный за медицинское обслуживание	Ответственный за ВОР (Старший Воспитатель)
14.	Обследование детей на гельминты 1 раз в год.	По договору с ЦРБ Родители Ответственный за медицинское обслуживание	Ответственный за медицинское обслуживание

13. Программа предварительных мероприятий, проводимых в профилактических целях

Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля, проводятся (организуются) следующие мероприятия (визуальный контроль):

№п/п	Наименование мероприятий	Периодичность	Ответственный (должность, Ф.И.О.)	Документ, фиксирующий итог проверки
1	Проверка соблюдения правильности рассаживания детей (в соответствии с росто-возрастными особенностями детей, по состоянию здоровья)	Сентябрь, январь	Воспитатели, ответственный за ВОР (старший воспитатель)	Протоколы замеров
2	Проверка правильности маркировки ученической мебели	Сентябрь, январь	Воспитатели, ответственный за ВОР (старший воспитатель)	Лист контроля
3	Проверка соблюдения правильности расстановки мебели в учебных помещениях	Сентябрь, январь	Ответственный за ВОР (старший воспитатель)	Лист контроля
4	Проверка соответствия программ, методик, режима воспитания и обучения требованиям санитарных норм	Сентябрь, май	Заведующий, Ответственный за ВОР (старший воспитатель)	Аналитические справки
5	Проверка соответствия параметров микроклимата (температуры) в помещениях СП санитарным требованиям и нормам (контроль показателей термометра)	Осенне-зимний период	Заведующий хозяйством	Журнал учета
6	Проверка соблюдения режима воздухообмена в помещениях СП (режим, график проветривания)	Сентябрь, январь	Заведующий хозяйством	Журнал учета
7	Контроль за системой теплоснабжения в СП	Осенне-зимний период	Заведующий хозяйством	Журнал учета

8	Проверка соответствия параметров искусственной освещенности учебных и рабочих мест в помещениях ДОО санитарным требованиям и нормам (контроль рабочего состояния светильников, своевременная замена ламп)	Еженедельно	Заведующий хозяйством	Журнал учета
9	Проверка исправности систем хозяйственно-питьевого водоснабжения, канализации и водостоков в соответствии с гигиеническими требованиями	Еженедельно	Заведующий хозяйством	Журнал учета,
10	Контроль за соблюдением санитарных норм на пищеблоке: - Контроль за проведением входного контроля поступающей молочной продукции с проведением термометрии контактными термометрами;	Еженедельно Ежедневно	Заведующий хозяйством, ответственный за питание	Журнал учета Бракеражный журнал
11	Оценка эффективности входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья	Постоянно	Заведующий хозяйством, ответственный за питание	Журнал входного контроля
12	Соответствие продукции, поступающей в СП, санитарным требованиям;	Ежедневно	Заведующий хозяйством, ответственный за питание	Бракеражный журнал
13	Контроль исправности холодильного оборудования	Ежедневно	Заведующий хозяйством	Лист контроля температурного режима холодильных установок
14	Проверка вентиляционного оборудования с привлечением специализированной организации	Ежегодно	Заведующий хозяйством	Акт проверки вентиляционных систем
15	Соблюдение технологии приготовления пищи;	Еженедельно	Члены бракеражной комиссии, ответственный за питание	Бракеражный журнал
16	Соблюдение поточности производственных процессов;	Еженедельно	ответственный за питание, повара	Бракеражный журнал
17	Соблюдение условий по обработке посуды, инвентаря, тары, оборудования, помещений	Еженедельно	ответственный за питание, повара	Акт
18	Наличие и правильность маркировки кухонного инвентаря, разделочных досок, ножей, гастрономических емкостей	Ежедневно	ответственный за питание, повара	Акт

19	Контроль исправности технологического оборудования на кухне	Ежедневно	Заведующий хозяйством	Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока
20	Контроль за соблюдением норм потребления продуктов питания, норм выхода блюд, разнообразием меню, витаминизацией 3-го блюда	Ежедневно Ежемесячно	Члены бракеражной комиссии, ответственный за питание.	Акт Накопительная ведомость
21	Контроль соблюдения графика мойки и дезинфекции оборудования, генеральных уборок производственных помещений	Ежедневно	ответственный за питание, повара	График уборки и дезинфекции
22	Контроль за соблюдением температурного режима, условиями хранения продуктов питания («товарное соседство»)	Ежедневно	ответственный за питание, повара заведующий хозяйством	Журнал скоропортящихся продуктов Журнал контроля температуры в холодильниках
23	Контроль за соблюдением санитарных требований в помещениях СП:	Еженедельно	Заведующий хозяйством, ответственный за питание, помощники воспитателей	Журнал учета, аналитические справки
24	Контроль за систематической и правильной уборкой помещений СП	Ежедневно	ответственный за питание, помощники воспитателей	Справка
25	Режим проветривания (кварцевание, оаанизации помещений). Организация питьевого режима	Ежедневно Ежедневно	ответственный за питание, помощники воспитателей	Графики
26	Контроль прохождения медицинских обследований и профессиональной гигиенической подготовки	По графику	ответственный за медицинское обслуживание	Журналы прохождения флюорографии и профессиональной гигиенической подготовки
27	Контроль за уборкой территории СП	Ежедневно	Заведующий хозяйством	Справка
28	Санитарное состояние хозяйственной зоны: очистка контейнеров, хозяйственной площадки, вывоз мусора.	Ежедневно	Заведующий хозяйством	Акта
29	Качество песка в песочницах, на игровых площадках	Апрель - май	ответственный за питание.	Лабораторные исследования
30	Контроль сбора, хранения и вывоза пищевых отходов в группах и пищеблоке	Ежедневно	Заведующий хозяйством	Сигнальный лист

31	Контроль эффективности проведения работ по дезинсекции, дератизации, контроль популяции грызунов, наличие синантропных, членистоногих вредителей	Ежедневно	Заведующий хозяйством	Сигнальный лист Журнал контроля вредителей Акты приема- сдачи работ по дератизации, дезинсекции
32	Контроль организации питьевого режима в СП, качеством и безопасностью питьевой воды	Ежедневно	Заведующий хозяйством ответственный за питание	Сигнальный лист
33	Контроль выполнения требований к санитарному содержанию помещений СП	Ежедневно	ответственный за питание	Сигнальный лист

14. Контроль выполнения требований к санитарному содержанию помещений СП

Объекты контроля	Необходимые санитарные меры	Ответственный
Внутренние помещения	Все помещения убираются влажным способом с применением моющих 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.). Влажная уборка в спальнях проводится после дневного сна, в групповых - после каждого приема пищи. Генеральная уборка всех помещений и оборудования проводится один раз в месяц с применением моющих и дезинфицирующих средств. Окна снаружи и внутри моются по мере загрязнения, но не реже 2 раз в год (весной и осенью).	Воспитатель Помощник воспитателя
Музыкальный (спортивный) зал	Влажная уборка муз-спортивных залов проводится 1 раз в день и после каждого занятия. Спортивный инвентарь ежедневно протирается влажной ветошью, маты - с использованием мыльно-содового раствора. Ковровые покрытия ежедневно очищаются с использованием пылесоса. Во время генеральных уборок ковровое покрытие подвергается влажной обработке. Возможно использование моющего пылесоса. После каждого занятия спортивный зал проветривается в течение не менее 10 минут	Музык. руководитель, инструктор по физической культуре
Инвентарь, игрушки, мебель	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 - стираются. Игрушки моют в специально выделенных, промаркированных емкостях.	Воспитатель Помощник воспитателя
Отбор воды для технических целей	Для технических целей (уборка помещений групповой, туалета и т.д.) оборудуется в туалетных помещениях групповых отдельный водопроводный кран.	Помощник воспитателя

Ковры, ковровые покрытия	Ковры ежедневно пылесосят и чистят влажной щеткой или выбивают на специально отведенных для этого площадках хозяйственной зоны, затем чистят влажной щеткой. Рекомендуется один раз в год ковры подвергать сухой химической чистке.	Помощник воспитателя
Санитарно-техническое оборудование	Санитарно-техническое оборудование ежедневно обеззараживаются независимо от эпидемиологической ситуации. Сидения на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей моются теплой водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья человека, ежедневно. Горшки моются после каждого использования при помощи ершей или щеток и моющих средств. Ванны, раковины, унитазы чистят дважды в день ершами или щетками с использованием моющих и дезинфицирующих средств.	Воспитатель Помощник воспитателя
Окна, двери	В теплое время года засетчиваются окна и двери. Для борьбы с мухами внутри помещений допускается использовать механические методы (липкие ленты, мухоловки). Окна снаружи и изнутри моются по мере загрязнения, но не реже 2 раз в год (весной и осенью).	Заведующий хозяйством Помощник воспитателя
Системы вентиляции, вытяжки	Жалюзийные решетки вытяжных вентиляционных систем должны быть открыты; прикрывать их следует только при резком перепаде температур воздуха помещений и наружного воздуха. По мере загрязнения их очищают от пыли. Очистка шахт вытяжной вентиляции проводится по мере загрязнения.	Заведующий хозяйством
Ремонтные работы	Все виды ремонтных работ не допускается проводить при функционировании дошкольных образовательных организаций в присутствии детей.	Заведующий хозяйством
Игрушки	Приобретенные игрушки (за исключением мягконабивных) перед поступлением в групповые моются проточной водой (температура 37 °С) с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья детей, и затем высушивают на воздухе. Пенولاتексные 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 в конце дня, а в группах для детей младенческого и раннего возраста - 2 раза в день. Кукольная одежда стирается по мере загрязнения с использованием детского мыла и проглаживается.	Воспитатель Помощник воспитателя
Постельное белье и постельные принадлежности	Смена постельного белья, полотенец проводится по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю. Все белье маркируется. Постельное белье, кроме наволочек, маркируется у ножного края. На каждого ребенка необходимо иметь три комплекта белья, включая полотенца для лица и ног, и две смены наматрасников. Чистое белье доставляется в мешках и хранится в шкафах. Белье после употребления складывается в специальный бак, ведро с крышкой, клеенчатый, пластиковый или из двойной материи мешок. Грязное белье доставляется в постирочную (или специальное помещение). Матерчатые мешки стираются, клеенчатые и пластиковые - обрабатываются горячим мыльно-содовым раствором. Постельные принадлежности: матрасы, подушки, спальные мешки	Воспитатель Помощник воспитателя Заведующий хозяйством Машинист по стирке белья и ремонту спецодежды

	<p>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.</p>	
<p>Борьба с вредителями</p>	<p>В СП проводятся мероприятия, исключающие проникновение насекомых и грызунов. При их обнаружении в течение суток должны быть организованы и проведены мероприятия по дезинсекции и дератизации в соответствии с требованиями к проведению дезинфекционных и дератизационных мероприятий</p>	<p>Заведующий хозяйством</p>

С ПРОГРАММОЙ (ПЛАНОМ) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности в СП «Детский сад №2» ГБОУ СОШ №2 «ОЦ» им Г.А. Смолякова с. Большая Черниговка ознакомились:

№	Ф.И.О.	Должность	Подпись Число, месяц, год
1			10.01.2022г.
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			
21			
22			
23			

24			
25			
26			
27			
28			
29			
30			
31			
32			
33			