

*Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение*

**УТВЕРЖДАЮ:**

*Заведующий МАДОУ № 43*

*С. В. Семухина*

*Приказ № 408 от 30.12.2020г*



**ПРОГРАММА**

*производственного контроля*

*за соблюдением санитарных правил и выполнением  
санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий  
МАДОУ № 43 «Малыш»*

## Пояснительная записка

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий ДООУ, разработана на основании Федерального закона Российской Федерации от 30.03.1999 г № 52 – ФЗ «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 г № 52 – ФЗ, Санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 10 июля 2001 г.), Санитарных правил СП 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»

Изменения и дополнения N 1 к СП1.1.1058-01 (утв. постановлением Главного Государственного санитарного врача РФ от 27 марта 2007 г. N 13), Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций СанПиН 2.4.1.3049-13 от 15.05.2013 г.

Производственный контроль в образовательной организации осуществляется в соответствии с требованиями санитарных правил "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. СП 1.1.1058-01", утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 № 18, СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования 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)», СП 3.1.3597-20 Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19), Постановление №35 от 13.11.2020 Изменения, вносимые в постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2020 №15 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

Согласно письму Роспотребнадзора от 15.02.2012 № 01/1350-12-32 данные санитарные правила действуют на территории РФ до вступления в силу соответствующих технических регламентов.

**Перечень мероприятий по производственному контролю**

№	Объект контроля	Кратность контроля и сроки исполнения	Ответственные лица
<b>Санитарные требования к участку ДОУ</b>			
1.	Санитарное состояние участка, пешеходных дорожек, подъездных путей, освещения территории, озеленение и благоустройство участка; наличие и санитарно – техническое состояние необходимого оборудования на территории; состояние ограждение участка и его соответствие требованиям санитарных правил; наличие подводки воды, оборудования и инвентаря для уборки участка	Ежедневный контроль за санитарным состоянием территории; Аккарицидная обработка (апрель-май) Освещение территории, техническое обслуживание (постоянно)	Заведующий хозяйством Специалист по охране труда
2.	Санитарное состояние групповых участков, малых игровых форм, спортивной площадки с соответствующим спортивным оборудованием	Ежедневный контроль за санитарным состоянием групповых участков; Ремонт и замены малых форм, спортивного оборудования и сооружений (по мере их выхода из строя); Приобретение и установка новых малых форм, спортивного оборудования и сооружений (по мере необходимости)	Заведующий хозяйством Медицинская сестра Специалист по охране труда
3.	Санитарное состояние хозяйственной зоны: очистка контейнеров, площадки, вывоз мусора, емкости для сбора пищевых отходов	Ежедневный контроль за санитарным состоянием хозяйственной площадки; за емкостями для сбора пищевых отходов Вывоз бытовых отходов 3 раза в неделю	Заведующий хозяйством
4.	Замена песка в песочницах на игровых площадках	Полная смена песка в песочницах, на игровых площадках (при наличии эпидемиологических показаний) 1 раз в год (май), перед началом ЛОП.	Заведующий хозяйством
5.	Исследование песка в теплое время года на степень биологического загрязнения (микробиологические показатели, на наличие яиц гельминтов)	Ежемесячно в теплое время года (май - сентябрь)	Медицинская сестра
<b>Персонал ДОУ</b>			

1.	<p>- Наличие у персонала личных медицинских книжек; Своевременность прохождения персоналом мед. осмотров, вакцинации, гигиенического обучения и гигиенической аттестации; - Проведение инструктажа (обучения) персонала по соблюдению правил личной и другим вопросам санитарно – эпидемиологического благополучия; - Выполнение персоналом необходимые санитарно – противо-эпидемических и профилактических мероприятий; соблюдение персоналом требований личной гигиены; соблюдение требований к условиям труда персонала (по результатам аттестации рабочих мест); проведение диет сестрой или медработником ДОУ ежедневных осмотров персонала пищеблока; - Наличие аптечек первой помощи</p>	<p>По графику</p> <p>По плану</p> <p>Ежедневный контроль</p> <p>Ежедневный контроль (журнал здоровья)</p> <p>Ежемесячный контроль</p>	<p>Медицинская сестра Специалист по охране труда Медицинская сестра диетическая</p>
<b>Санитарные требования к санитарно – техническому состоянию здания</b>			
1.	Наполняемость групп	<p>СанПиН 2.4.1.3049-13 - ежедневная наполняемость: - в группах раннего возраста – не менее 2,5 м. кв. на 1 ребенка; - в дошкольных группах – не менее 2,0 м. кв. на одного ребенка.</p>	<p>Заведующий Специалист по охране труда</p>
2.	Состояние подвальных и цокольных помещений детского сада	<p>Ежемесячный контроль: - дератизация и дезинфекция подвальных помещений; Функционирование системы теплоснабжения; Функционирование систем водоснабжения, канализации</p>	<p>Заведующий хозяйством</p>
3.	Состояние кровли, фасада здания, отмостки, цоколя	<p>Ежедневный контроль. При необходимости – заявка на ремонтные работы в течение 7 дней.</p>	<p>Заведующий хозяйством</p>
4.	Внутренняя отделка помещений	<p>В период проведения капитального и текущего ремонта в качестве внутренней отделки применяются только материалы, имеющие гигиенический сертификат для использования в ДОУ</p>	<p>Заведующий хозяйством</p>
5.	Соблюдение теплового режима в ДОУ	<p>Ежемесячный контроль функционирования системы теплоснабжения; при неисправности – устранение Промывка отопительной системы (июнь – июль)</p>	<p>Заведующий хозяйством Специалист по охране труда</p>
6.	Соблюдение воздушного режима в учреждении. Система вентиляции.	<p>Ежемесячный контроль функционирования системы вентиляции: вытяжная вентиляция пищеблока, вытяжные вентиляционные шахты; при неисправности - устранение в течение суток. Очистка вытяжных вентиляционных шахт проводится не</p>	<p>Заведующий хозяйством Специалист по охране труда</p>

		реже 2 раз в год; Проведение ревизии системы вентиляции перед началом учебного года (август) с составлением акта	
7.	Микроклимат, температура и относительная влажность воздуха в помещениях	Ежедневный контроль: - соблюдение графика проветривания помещений; - температурного режима в помещениях согласно СанПи-На. Исследование микроклимата групповых и других помещений 1 раз в год	Медицинская сестра Специалист по охране труда
8.	Состояние систем водоснабжения, канализации, работа сантехприборов	Ежемесячный контроль функционирования системы водоснабжения, канализации, сантехприборов. Промывка и хлорирование системы водоснабжения (после возникновения аварийной ситуации с отключением системы, после капитального ремонта, после капитального ремонта с заменой труб). Проведение ревизии системы водоснабжения, канализации перед началом учебного года (август) с составлением акта.	Заведующий хозяйством
9.	Питьевая вода	Ежедневный визуальный контроль за качеством воды для питьевого режима (чайники, чашки для питьевого режима) Ежегодное исследование питьевой воды из источника централизованного водоснабжения по микробиологическим и санитарно – химическим показателям (2 раза в год; внепланово – после ремонта систем водоснабжения)	Медицинская сестра Медицинская сестра диетическая
10.	Естественное и искусственное освещение	Ежедневный контроль за уровнем освещенности помещений. Чистка оконных стекол ( не реже 2 – х раз в год), осветительной арматуры, светильников ( не реже 3 раз в год). Замены уровня искусственной и естественной освещенности в групповых и других помещениях (1 раз в год перед началом учебного года)	Заведующий хозяйством Специалист по охране труда
<b>Состояние оборудования помещений для работы с детьми</b>			

1.	<p>Детская мебель.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Соблюдение требований к детской мебели и оборудованию, в т.ч. к техническому состоянию, маркировке.</li> <li>- Соблюдение требований к эксплуатации оборудования;</li> </ul> <p>- Санитарное содержание мебели и иного оборудования</p>	<p>Контроль 2 раза в год после проведения антропометрических обследований детей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- размеры детской мебели (столы, стулья) должны соответствовать росту – возрастным особенностям детей, иметь соответствующую маркировку.</li> </ul> <p>Во всех помещениях, где проводятся занятия с детьми, должны присутствовать схемы рассаживания согласно антропометрии:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- расстановка мебели должна соответствовать нормам СанПиН;</li> <li>- кровати и расстояние между ними соответствует нормам СанПиН.</li> </ul> <p>Контроль 1 раз в неделю</p>	<p>Медицинская сестра Заместитель заведующего по ВМР Специалист по охране труда Медицинская сестра диетическая</p>
2.	Уголок «Юный эколог» и зоны природы в группах	<p>Контроль 1 раз в год перед началом учебного года:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- запрещается содержать ядовитые растения, имеющие колючки и пр.</li> </ul>	<p>Заместитель заведующего по ВМР Специалист по охране труда</p>
3.	Оборудование помещений солнцезащитными устройствами	Ежемесячный контроль за состоянием штор, жалюзи	Заведующий хозяйством
4.	Санитарное состояние игрушек, их обработка	<p>Ежедневный контроль за состоянием игрушек, игрового оборудования.</p> <p>Ежедневное мытье игрушек (в конце рабочего дня – сад, 2 раза в день – ясли)</p> <p>Мытье новых игрушек после получения согласно требованиям СанПиНа.</p> <p>Обработка мягких игрушек кварцевыми лампами (1 раз в неделю).</p> <p>В случае поломки игрушки срочно изымаются из детского пользования.</p> <p>Исключить из детского пользования игрушки, не имеющие сертификата соответствия с различными повреждениями.</p>	<p>Заместитель заведующего по ВМР Медицинская сестра Специалист по охране труда</p>
5.	Санитарное состояние ковровых изделий	<p>Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием ковровых изделий.</p> <p>Обработка ковров не реже 1 раз в год (сухая чистка, стирка с использованием специальных моющих средств) в теплое время года.</p>	<p>Заведующий хозяйством Медицинская сестра</p>

6.	Постельное бельё, салфетки, полотенца	Ежедневный визуальный контроль за состоянием постельного белья, салфеток, полотенец; по мере загрязнения – подлежат немедленной замене Замена постельного белья (1 раз в неделю) по графику. Замена полотенец, салфеток (по мере загрязнения но не реже 1 раза в неделю)	Заведующий хозяйством Медицинская сестра Кастеляшша
7.	Состояние спортивного и музыкального зала. - санитарно – техническое состояние помещений; - соблюдение требований к оборудованию и эксплуатации спортивного зала; - соблюдение требований к воздушно- тепловому режиму и проветриванию; - санитарное состояние	Ежедневный визуальный контроль за состоянием оборудованием музыкального и физкультурного залов; при неисправности оборудования – немедленное удаление из пользования и ремонт, Контроль за проветриванием согласно нормам СанПиН.	Заместитель заведующего по ВМР Медицинская сестра Специалист по охране труда
8.	Выполнение требования по использованию ТСО	Правильное использование технических средств обучения	Заместитель заведующего по ВМР Специалист по охране труда
<b>Состояние помещений и оборудования пищеблока</b>			
1.	Условия труда работников и состояние производственной среды пищеблока	Ежедневный визуальный контроль за соблюдением требований охраны труда на пищеблоке. Ежемесячный контроль за функционированием: - системы вентиляции; - приточно – вытяжной вентиляции пищеблока; -системы водоснабжения, канализации, сан тех приборов. Два раза в месяц техническое обслуживание. В случае неисправности систем тепло – водоснабжения, канализации – устранение в течение суток.	Заведующий производством (Шеф – повар) Повара Специалист по охране труда  Заведующая хозяйством
2.	Санитарное состояние пищеблока	Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием пищеблока. Исследование на наличие кишечной палочки, других инфекционных возбудителей (смывы) по эпид. показаниям.	Заведующий производством (Шеф- повар) Медицинская сестра диетическая
3.	Состояние технологического и холодильного оборудования на пищеблоке, техническая исправность оборудования	Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования на пищеблоке; при неисправности – устранение в течение суток	Заведующая хозяйством Медицинская сестра диетическая
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 месяц); при повреждении маркировки – немедленное обновление.	Заведующий производством (Шеф- повар) Медицинская сестра диетическая Заведующая хозяйством

5.	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер и морозильных ларей	Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильных камер	Заведующий хозяйством Заведующий производством (Шеф-повар) Медицинская сестра диетическая
<b>Состояние помещений и оборудования прачечной</b>			
1.	Условия труда работников и состояние производственной среды прачечной	Ежедневный визуальный контроль за соблюдением требований охраны труда в прачечной Ежемесячный контроль за функционированием: - системы водоснабжения, канализации, сантехприборов. Два раза в месяц техническое обслуживание электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп. При неисправности систем теплоснабжения, канализации – устранение в течение суток	Заведующий хозяйством Специалист по охране труда Заведующий хозяйством
2.	Санитарное состояние прачечной	Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием прачечной	Заведующий хозяйством Медицинская сестра
3.	Состояние технологического оборудования прачечной, техническая исправность оборудования	Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования прачечной 2 раза в месяц; при неисправности технологического оборудования – устранения в течение суток.	Заведующий хозяйством Специалист по охране труда
4.	Маркировка оборудования, инвентаря	Ежедневный визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки инвентаря. Обновление маркировки не реже 1 раза в месяц; при повреждении маркировки – немедленное обновление.	Рабочий по стирке и ремонту спецодежды Заведующий хозяйством Специалист по охране труда
<b>Состояние оборудования медицинского кабинета</b>			
1.	Оборудование процедурного кабинета	Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием процедурного кабинета; ежедневная уборка, кварцевание. Исследование материала на стерильность (инструментарий, ватно – марлевый, изделия из резины). (1 раз в месяц) Лабораторный контроль качества дезинфицирующих средств и растворов, в том числе хлорсодержащих: технические средства (1 раз в квартал), рабочие растворы в ассортименте (1 раз в месяц)	Медицинская сестра Заведующий хозяйством
2.	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильника для медикаментов	Медицинская сестра



3.	Медикаментозные средства	Ежемесячный контроль за сроком годности медикаментозных препаратов, шприцев. Проверка и пополнение медицинских аптечек (1 раз в месяц)	Медицинская сестра
<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 учебного года и летнего оздоровительного периода). Ежедневный контроль за соблюдением режима дня и расписания занятий.	Заместитель заведующего по ВМП
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	Заместитель заведующего по ВМП Медицинская сестра
3.	Организация мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей	Утверждение плана мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей согласно требованиям СанПиН (2 раза в год – перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода). Ежедневный медико – педагогический контроль за организацией и проведением мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей	Заместитель заведующего по ВМП Медицинская сестра
4.	Прием детей в ДОУ	Комплектование групп согласно требованиям СанПиН. Прием детей в ДОУ осуществляется на основании путевки и медицинской карты	Заведующий
<b>Санитарные требования к медицинскому обслуживанию ДОУ</b>			
1.	Укомплектованность кадрами медработников	Тарификация кадров (на начало учебного года)	Заведующий ГАУЗ СО «Сухоложская РБ»
2.	Наличие графиков работы медицинских кабинетов	Графики работы медицинского персонала и медицинского кабинета утверждаются в начале учебного года	Заведующий ГАУЗ СО «Сухоложская РБ»
3.	Согласование графиков медицинских осмотров воспитанников	Углубленный медицинский осмотр воспитанников декретированных групп (1 раз в год)	Медицинская сестра
4.	Контроль за прохождением обязательных профилактических осмотров всеми сотрудниками	Профилактический осмотр сотрудников 1 раз в год (апрель)	Специалист по охране труда Медицинская сестра диетическая

5.	Наличие аптек для оказания первой медицинской доврачебной помощи и их своевременное пополнение	Ежемесячная проверка и пополнение медицинских аптек. Аптечки находятся во всех группах и основных производственных помещениях (прачечная, пищеблок, и др.)	Специалист по охране труда Медицинская сестра
6.	Организация курсовой подготовки и переподготовки по программе гигиенического обучения медицинскими работниками, с пометкой о сдаче в личной медицинской книжки	Курсовая подготовка и переподготовка сотрудников (1 раз в 2 года), работники пищеблока 1 раз в год.	Специалист по охране труда Медицинская сестра
7.	Организация санитарно – просветительской работы с сотрудниками	Согласно плана санитарно – просветительской работы (не реже 2 раза в месяц)	Специалист по охране труда Медицинская сестра Медицинская сестра диетическая Заведующий хозяйством
<b>Санитарные требования к организации питания воспитанников</b>			
1.	Наличие согласованного перспективного меню на осеннее – зимний и на весеннее – летний периоды	Один раз в полугодие перед началом сезона	Медицинская сестра диетическая
2.	Профилактика дефицита йода	Контроль за ежедневным использованием в пищи йодированной поваренной соли	Медицинская сестра диетическая Заведующий хозяйством (Шеф – повар)
3.	Витаминизация готовых блюд	Контроль за ежедневной витаминизацией пищи: - проведение витаминизации третьих блюд (вложение витамина С); - использование витаминизированных продуктов питания (витаминизированный хлеб и др.)	Медицинская сестра диетическая
4.	Бракераж сырых скоропортящихся продуктов	Ежедневный контроль за сырыми скоропортящимися продуктами (по документации и органолептический) с заполнением журнала	Медицинская сестра диетическая
5.	Бракераж готовой продукции	Ежедневный контроль за качеством готовой продукции (внешний вид, консистенция, вкусовые качества и др.) с заполнением бракеражного журнала	Медицинская сестра диетическая
6.	Ведение и анализ накопительной ведомости	Ежедневно	Медицинская сестра диетическая
7.	Отбор и хранение суточной пробы	Ежедневно 48 часов	Медицинская сестра диетическая Заведующий производством (Шеф- повар)
8.	Наличие сертификатов соответствия, качественных удостоверений и ветеринарных свидетельств на поступающие продукты питания, ярлыков	На каждую партию товара	Заведующий складом Медицинская сестра диетическая
9.	Контроль за состоянием здоровья сотрудников пищеблока	Ежедневно с заполнением журнала	Медицинская сестра диетическая

10.	Прохождение инструктажей по санитарно – эпидемиологическому режиму.	По плану	Медицинская сестра диетическая
11.	Контроль за доставкой пищевых продуктов: - наличие договора на поставку продуктов транспортом поставщика - соблюдение режима температурной доставки скоропортящихся продуктов - оборудование автотранспорта. Его содержание (проведение влажной уборки и дезинфекции) - наличие спецодежды и санитарной книжки у водителя - наличие акта по обработке автотранспорта	постоянно	Заведующий складом Медицинская сестра диетическая
12.	Контроль за условиями и сроками хранения продуктов питания	Постоянно	Заведующий складом Медицинская сестра диетическая
13.	Контроль за технологией приготовления готовых блюд, наличием технологических карт	Постоянно	Заведующий производством (Шеф – повар) Медицинская сестра диетическая
<b>Исследование по санитарно – химическим и микробиологическим показателям (СанПиН 2.3.2.1078-01), ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013, ТР ТС 034/2013</b>			
1.	Качество термообработки кулинарных изделий	Исследование по санитарно – химическим и микробиологическим показателям (4 раза в год)	Медицинская сестра диетическая
2.	Готовые блюда на калорийность и полноту вложения	Тоже самое (4 раза в год)	Медицинская сестра диетическая

#### Организация лабораторного контроля

1.1	Проводить исследования: - водопроводной воды: определение запаха, вкуса, привкус, цветности, мутности - исследование песка песочниц на участках на наличие яиц гельминтозов.	4 раз в год	Медицинская сестра
1.2	Проводить санитарно-эпидемиологических экспертиз: -искусственной освещенности в помещениях учреждения; - относительной влажности воздуха; - микроклимата - ЭРОА радона -исследования дез.средств на содержание активного хлора - определение йода в поваренной соли - определение нитратов в плодоовощной продукции - определение белка в мясопродуктах - определение влаги и сухих веществ	1 раз в год в ноябре 1 раз в год 1 раз в год 1 раз в год 4 раз в год 1 раз в год 1 раз в год 1 раз в год	Заведующий хозяйством      Медицинская сестра диетическая

#### Санитарно – бактериологические и паразитарные исследования

1.	Исследование на яйца гельминтов	Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (4 раза в год)	Медицинская сестра диетическая
2.	Исследование воды питьевой определение ОМЧ, полиформных	Исследование воды (4 раза в год)	Медицинская сестра диетическая

	и термотолерантных бактерий, полифагов		ская
3.	Исследование на наличие кишечной палочки (БГКП)	Исследование пищевых продуктов (4 раза в год)	Медицинская сестра диетическая
		Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (4 раза в год)	
4.	Исследование на наличие КМАФАнМ	Исследование пищевых продуктов (4 раза в год)	Медицинская сестра диетическая
5.	Исследование на наличие бактерии рода Proteus	Исследование пищевых продуктов (4 раза в год)	
6.	Исследования на стафилококк ауреус	Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (4 раза в год)	Медицинская сестра диетическая
7.	Исследования на патогенную флору сальманелы	Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (4 раза в год)	Медицинская сестра диетическая
8.	Исследования на патогенную флору Esherichia coli	Смывы с пищевых продуктов (4 раза в год)	
9.	Исследования на патогенную флору Иерсиний	Смывы с сырых овощей (2 раза в год)	

#### Санитарное состояние и содержание ДОУ

1.	Наличие графиков проведения генеральных уборок учреждения	Постоянный контроль. Графики проведения генеральных уборок утверждаются в начале учебного года	Заведующий хозяйством Медицинская сестра
2.	Режим ежедневных уборок помещений детского сада	Постоянный контроль. Графики проведения ежедневных уборок утверждаются в начале учебного года	Заведующий хозяйством
3.	Обеспечение моющими, дезинфицирующими средствами нового поколения, уборочным инвентарем, ветошью	Ежедневный контроль за наличием и использованием моющих и дез. средств	Заведующий хозяйством
4.	Медицинский осмотр сотрудников, специфическая профилактика заболеваний	Постоянный контроль. К работе в ДОУ допускаются здоровые лица, прошедшие мед. осмотр, который заносится в медицинскую книжку. Медицинские книжки, прививочные сертификаты сотрудников хранятся в медицинском кабинете.	Медицинская сестра диетическая Специалист по охране труда

#### Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья

1.	Оснащение медицинским оборудованием, лекарственными препаратами	постоянно	Медицинская сестра Заведующий Заведующий хозяйством
2.	Иметь план лечебно-профилактических и оздоровительных мероприятий.	постоянно	Медицинская сестра
3.	Ежегодный анализ лечебно-оздоровительной работы и состояние здоровья детей.	1 раз в год	Медицинская сестра Заместитель заведующего по ВМП
4.	Проведение профилактических осмотров детей декретированных возрастов по графику.	1 раз в год	Фельдшер
5.	Наличие комплексного плана оздоровительных мероприятий для каждой возрастной группы.	постоянно	Фельдшер
6.	Проведение и контроль эффективности закаливающих процедур.	постоянно	Медицинская сестра Заместитель заведующего по ВМП

7.	Контроль за утренним приемом детей.	постоянно	Медицинская сестра Заместитель заведующего по ВМП
8.	Осмотр детей на педикулез	1 раз в месяц	Медицинская сестра
9.	Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине.	постоянно	Медицинская сестра Помощник воспитателя
10.	Работа по формированию здорового образа жизни с персоналом и детьми, организация дней здоровья, Физкультурных досугов, соревнований. Спортивных праздников, веселых стартов и т.д	постоянно	Воспитатели Музыкальный работник Инструктор физическому воспитанию Коллектив МАДОУ

<b>Мероприятия, направленные на предупреждение распространения COVID-19</b>			
1	Организовать пункт входного контроля: -Лица, посещающие детское учреждения подлежат обязательной термометрии с занесением результатов в журнал входного контроля.	Июль 2020	Заведующий хозяйством фельдшер
2	Запрещение проведение массовых мероприятий с участием лиц различных групп, а так же массовых мероприятий с участием лиц из иных организаций, с присутствием родителей (законных представителей)	Июль 2020	Заведующий МАДОУ
3	Мониторинг заболеваемости: - Прием воспитанников в ДОУ строго со справкой от участкового педиатра с учетом информации о санитарно - эпидемической ситуации по месту пребывания ребенка	Ежедневный, с учетом анализа причин отсутствия воспитанников	Фельдшер медицинские работники
4	Обеспечить своевременное выявление больных среди сотрудников и воспитанников с признаками респираторных заболеваний, их изоляцию из детского коллектива с направлением на терапевтический / педиатрический участок, дети размещаются отдельно от взрослых	Постоянно	Фельдшер Медицинские работники
5	уведомить в течении 2 часов уведомить уполномоченного Федерального государственного сан-эпид надзора	При заболеваемости	Фельдшер Медицинские работники
6	Доведение до организованных коллективов взрослых и детей правил организации деятельности в период подъема заболеваемости COVID-19: - разработка учебного плана с учетом перерывов между занятиями для : - обработки помещений, - организации проветривания -разведение потоков движения детей, - организация работы кабинетов дополнительного образования с учетом интервалов обработки, проветривания	Август - сентябрь	Заместитель заведующего по ВМП Фельдшер Медицинские работники, воспитатели всех возрастных групп, педагоги дополнительного образования
7	разобщение детей, подвергшихся риску заражения: - при заболевании 1 ребенка накладывается карантин на 14 дней с проведением заключительной дезинфекции и организацией работы группы в режиме карантина, - при заболевании 2 и более детей в группе по телефонограмме из детской поликлиники при подтвержденном диагнозе образовательный процесс в группе приостанавливается на 14 дней.	При заболеваемости	Фельдшер Медицинские работники

	- выявление лиц, контактировавших с больными COVID-19, их изоляцию с лабораторным обследованием на COVID-19, медицинское наблюдение в течение 14 календарных дней со дня контакта с больным COVID-19,		
8	Прием детей в ДОУ перенесшим заболевание или после контакта с больным COVID 19 допускается при наличии медицинского заключения об отсутствии мед противопоказаний для пребывания в ДОУ.	После перенесенного заболевания	фельдшер Аникина МА, медицинские работники
<b>Противоэпидемические мероприятия по содержанию помещений в условиях распространения новой коронавирусной инфекции COVID-19</b>			
1	Мероприятиями, направленными на "разрыв" механизма передачи инфекции, являются:		
2	Обеспечение групповой изоляции, проведении всех занятий в помещении группы или на воздухе	Ежедневно	Воспитатели, педагоги доп. образования
3	Музыкальный и спортивный зал использовать только после проведения влажной уборки с применением дезинфицирующих средств, кварцевании и соблюдением графика проветривания.	Ежедневно	Музыкальные руководители
4	Составить таблицы расхода растворов хлор содержащих средств (люир хлор, деохлор) для организации работы в условиях санитарно-эпидемические требования направленные на предупреждение распространения COVID-19	Июль 2020	Заведующий хозяйством Фельдшер Медицинские работники
5	Установить дозаторы для гигиенической обработки рук кожными антисептиками при входе в ДОУ, помещений для приема пищи и туалетных комнатах.	Июль 2020	Заведующий хозяйством
6	Проводить ежедневную влажную уборку помещений, обработку всех контактных поверхностей с раствором хлор содержащих средств (люир хлор, деохлор) каждые 2 часа	Ежедневно	Помощники воспитателей, Уборщики служебных помещений
7	Проводить генеральную уборку 1 раз в неделю по пятницам	По пятницам	Воспитатели, Помощники воспитателей, Уборщики служебных помещений, работники пищеблока, прачечной, педагоги дополнительного образования
8	Обеспечить постоянное наличие в туалетных комнатах для детей и сотрудников мыла и кожных антисептиков для обработки рук	Постоянно	Заведующий хозяйством
9	Проводить регулярное обеззараживание воздуха при помощи бактерицидных установок по графикам для каждого помещения, групп.	Ежедневно	Воспитатели, педагоги дополнительного образования Уборщики служебных помещений, работники пищеблока, прачечной, Сторожа (вахтеры)
10	Соблюдать графики проветривания помещений с учетом с графиком учебного процесса ДОУ. Проветривание коридоров и холлов проводится во время занятий, групп во время перерывов между занятиями	Ежедневно	Воспитатели, педагоги доп. образования, Уборщики служебных помещений.
11	Организация работы поваров и сотрудников пищеблока с использованием средств индивидуальной защиты масок (одноразовые маски меняются 1 раз в 3 часа, фильтры - согласно инструкции по применению) и одноразовых перча-	Ежедневно	Работники пищеблока: Заведующий производством (шеф-повар), повара, кухонные рабочие

	ток.		
12	Организовать работу сотрудников, участвующих в раздаче пищи с использованием масок и одноразовых перчаток	Ежедневно	Воспитатели, Помощники воспитателей,
13	При проведении дезинфекции использовать режим дезинфекции по вирусной инфекции.	Ежедневно	Воспитатели, Помощники воспитателей, Уборщики служебных помещений, работники пищеблока, прачечной, педагоги дополнительного образования
14	Обработка столовой посуды и приборов осуществляется ручным способом с обязательным замачиванием посуды в растворе 0,015% хлор содержащих средств (люир хлор, деохлор) после каждого приема пищи на 15 минут, и последующим прополаскиванием.	Ежедневно	Помощники воспитателей
15	Обработка игрушек и игрового оборудования проводится с раствором хлор содержащих средств (люир хлор, деохлор) 0,06% на 30 минут.	ежедневно	Воспитатели, педагоги дополнительного образования

**Своевременное информирование Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Каменск-Уральский, Каменском районе, Сухоложском и Богдановичском районах», органов местного самоуправления, родителей об аварийных ситуациях, остановках производства, нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санэпидблагополучию.**

1.	Авария на водопроводе, отключение воды	постоянно	Заведующий хозяйством, Заведующий
2.	Авария на канализационной сети	постоянно	Заведующий хозяйством, Заведующий
3.	Отключение электричества	постоянно	Заведующий хозяйством, Заведующий
4.	Выход из строя технологического и холодильного оборудования	постоянно	Заведующий хозяйством, Заведующий
5.	Отключение отопления, выход из строя отопительной системы	постоянно	Заведующий хозяйством, Заведующий

**Контроль за охраной окружающей среды**

1.	Заключение договора на вывоз ТБО	1 раз в год	Заведующий хозяйством
2.	Контроль за сбором, временным хранением, вывозом ТКО специальным транспортом	постоянно	Заведующий хозяйством
3.	Контроль за сбором, временным хранением, вывозом люминисцентных ламп специализированным транспортом	постоянно	Заведующий хозяйством

**Дезинфекция, дезинсекция, дератизация помещений**

1.	Заключение договоров	1 раз в год	Заведующий хозяйством
2.	Контроль за проведением дезинсекции, дезинфекции, дератизации	В течение года	Медицинская сестра, Заведующий хозяйством

**Ведение учета и отчетности, связанных с осуществлением производственного контроля, информирование Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области, в городе Каменск - Уральский, Каменском районе, Сухоложском и Богдановичском районах», о результатах.**

№ п/п	Наименование производственного контроля	Форма учета и отчетности
1.	Организация лабораторного контроля	Результаты (протоколы) лабораторных исследований: - водопроводной воды; - кипяченой воды; - готовых блюд, смывов посуды, исследование песка в песочницах
2.	Организация периодического медицинского контроля	Допуск к работе
3.	Организация курсовой гигиенической подготовки и переподготовки по программам гигиенического обучения	Отметка о сдаче экзамена
4.	Организация питания	Технологические карты, журналы: «здоровье», кипячение воды, «Бракераж сырой продукции», ассортиментный перечень, перспективное меню, меню-раскладка, суточная проба
5.	Обеспечение условий учебно-воспитательного процесса	соблюдение СанПиНов, инструкций по охране и здоровью детей
6.	Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья детей	Аналитический результат медицинских осмотров, оценка физического развития детей
7.	Своевременное информирование Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Каменск - Уральский, Каменском районе, Сухоложском и Богдановичском районах», органов Местного самоуправления, родителей об аварийных ситуациях, остановках производства, нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санэпидблагополучию	Журнал аварийных ситуаций в ДООУ
8.	Контроль за окружающей средой	Договора, акты
9.	Дезинфекция, дезинсекция, дератизация помещений	Договор о проведении работы

**Приложения к программе производственного контроля**

В соответствии с Санитарными правилами 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», Изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01 утверждены постановлением Главного Государственного санитарного врача РФ

27 марта 2007г. № 13, программа производственного контроля содержит приложения:

- 1) Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью.
- 2) Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.



- 3) Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке.
- 4) Перечень форм учета и отчетности.
- 5) Перечень возможных чрезвычайных, аварийных и внештатных ситуаций, которые могут представлять угрозу для санитарно-эпидемиологического благополучия и/или здоровья обучающихся.
- 6) График проведения генеральных уборок.
- 7) Контрольный лист выполнения программы производственного контроля.
- 8) Программа организации лабораторного контроля факторов производственной среды и трудового процесса на рабочих местах.
- 9) СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования 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)».
- 10) СП 3.1.3597-20 Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)
- 11) Постановление №35 от 13.11.2020 Изменения, вносимые в постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2020 №15 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»
- 12). Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

## Приложение 1

### **Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью. Нормативные правовые акты Президента РФ.**

1. Указ Президента Российской Федерации от 9 октября 2007 г. №1351 «Об утверждении Концепции демографической политики Российской Федерации на период до 2025 года»

2. Указ Президента Российской Федерации от 30 января 2010 г №120 «Об утверждении Доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации»

#### **Федеральные законы**

3. Федеральный закон от 21 ноября 2011 г. N 323-ФЗ "Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации"

4. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

5. Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

6. Закон Российской Федерации от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»

7. Закон Российской Федерации от 7 февраля 1992 г. « 2300-1 «О защите прав потребителей». Письмо Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 2 августа 2011 г. N 01/9766-1-23 "О внесении изменений в Закон Российской Федерации от 7 февраля 1992 года N 2300-1 "О защите прав потребителей"

8. Федеральный закон от 05 апреля 2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»

9. Федеральный закон Российской Федерации от 27 октября 2008 г. № 178-ФЗ «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»

10. Федеральный закон Российской Федерации от 12 июня 2008 г. № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» (с изменениями и дополнениями)

11. Федеральный закон Российской Федерации от 24 июня 2008г. № 90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию».

12. Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010г. № 299.

#### **Нормативные акты Правительства Российской Федерации**

13. Распоряжение Правительства Российской Федерации от 25 октября 2010 г. № 1873-р. «Об основах государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года»

## **Ведомственные нормативные акты**

14. Приказ Роспотребнадзора от 27 февраля 2007 г. № 54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в образовательных учреждениях»
15. Письмо Роспотребнадзора от 16 мая 2007 г. № 0100/4962-07-32 «О действующих нормативных и методических документах по гигиене питания»
16. Приказ Минздравсоцразвития России № 213н, Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»
17. Приказ Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011г. № 302-н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».

## **Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы**

18. СП 1.1.2193-07 Изменения и дополнения № 1 к санитарным правилам «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. СП 1.1.1058-01» (утв. Постановлением Главного Государственного санитарного врача РФ от 27 марта 2007г. № 13).
19. «СанПиН 2.3.4.050-96. Предприятия пищевой и перерабатывающей промышленности (технологические процессы, сырье) производство и реализация рыбной продукции. Санитарные правила и нормы» (утв. постановлением Госкомсанэпиднадзора Российской Федерации от 11 марта 1996 г. № 6)
20. «СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 6 июня 2001 г. и введен в действие постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14 ноября 2001 г. № 36)
21. «СП 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». Санитарно-эпидемиологические правила (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 6 ноября 2001 г.). СП 2.3.6.1254-03 Дополнение № 1
22. «СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 26 сентября 2001г. № 24.
23. «СанПиН 2.3.2.1293-03. Гигиенические требования по применению пищевых добавок. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы» (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18 апреля 2003 г. и введен в действие постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 18 апреля 2009 г. № 59 (ред. от 23 декабря 2010 г.)
24. «СанПиН 2.3.2.1940-05. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Организация детского питания.» Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы, утв. постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 19 января 2005 г. №3)
25. «СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013 г. № 26 г. Москва.
26. ГН 2.3.3.972-00 Тара, посуда, упаковка, оборудование и другие виды продукции, контактирующие с пищевыми продуктами. Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Гигиенические нормативы» (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 29 апреля 2000 г.)
27. СанПиН 2.1.3.2630-10 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность
28. СанПиН 2.2.0.555-96 Гигиенические требования к условиям труда женщин.
29. СанПиН 2.2.1/2.1.1.1200-03 Санитарно-защитные зоны и санитарная классификация предприятий, сооружений и иных объектов. Новая редакция.
30. СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий.
31. СП 2.2.2.1327-03 Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту.
32. СанПиН 2.2.4.548-96 Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений.
33. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
34. СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания».
35. СанПиН 2.6.1.2523-09 Нормы радиационной безопасности (НРБ-99/2009)
36. СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности.

37. СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации, проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих».
38. СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации».
39. СанПиН 42-128-4690-88 «Санитарные правила содержания территории населенных мест».
40. СП 3.1.2.1319-03 «Профилактика гриппа».
41. СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных заболеваний»
42. СП 3.3.2342-08 «Обеспечение безопасности иммунизации».
43. СП 3.1.7.3107-13 «Профилактика лихорадки Западного Нила»;
44. СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии»;
45. СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций».
46. СП 3.1.2.3114-13 «Профилактика туберкулеза».
47. СП 3.1.2952-11 «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита».
48. СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза».
49. СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней».
50. СП 3.2.3110-13 «Профилактика энтеробиоза».
51. СП 3.3.2.1248-03 «Условия транспортирования и хранения медицинских иммунобиологических препаратов».
52. СП 3.1.3112-13 «Профилактика вирусного гепатита С»
53. МР 3.1.0087-14 «Профилактика заражения ВИЧ»
54. МУ 3.5.3104-13 «Организация и проведение дезинфекционных мероприятий при энтеровирусных (неполио) инфекциях»
55. МР 3.1.0079/2-13 «Организация санитарно-противоэпидемического обеспечения массовых мероприятий с международным участием»
56. МУ 3.5.1.3082-13 «Дезинфекционные мероприятия при сибирской язве у людей»
57. СП 3.1.2.3116-13 «Профилактика внебольничных пневмоний»
58. СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования 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)».
59. СП 3.1.3597-20 Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)
60. Постановление №35 от 13.11.2020 Изменения, вносимые в постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2020 №15 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»
61. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

#### **Государственные стандарты**

61. ГОСТ 51740-2001 Технические условия на пищевые продукты
62. ГОСТ Р 50647-94 Общественной питание. Термины и определения.
63. ГОСТ Р 50763-2007 Продукция общественного питания, реализуемая населению.
64. ГОСТ Р 51074-2003, утв. Постановлением Госстандарта России от 29.12.2003 № 401-ст.
65. ГОСТ Р 53105-2008 Технологические документы на продукцию общественного питания.
66. Проект государственного стандарта «Организация питания обучающихся, воспитанников в образовательных учреждениях».
67. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» 2011г.
68. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
69. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»
70. ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков».
71. ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
72. ТР ТС 023/2011 «Технически регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей».
73. ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию».

74. ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».

75. ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции».

#### **Материалы по размещению заказов.**

76. Приказ Министерства экономического развития РФ от 7 июня 2011 г. N 273 "Об утверждении номенклатуры товаров, работ, услуг для нужд заказчиков".

77. Разъяснения УФАС по Свердловской области: О возможности размещать заказы путем запроса котировок на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг, включенных в перечень товаров, работ, услуг, размещение заказов, соответственно, на поставки, выполнение, оказание которых осуществляется путем проведения аукциона, если цена государственного или муниципального контракта не превышает пятьсот тысяч рублей.

78. Распоряжение Правительства РФ от 27 февраля 2008 г. N 236-р (с изменениями от 25 марта 2010 г.) (об утверждении перечня товаров (работ, услуг), размещение заказов на поставки (выполнение, оказание) которых осуществляется путем проведения аукциона).

79. Методические рекомендации по подготовке технического задания при размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных нужд Свердловской области (Приложение к приказу Департамента государственного заказа Свердловской области от 28 марта 2011 г. № 33-ОД).

80. Письмо Минэкономразвития РФ от 08.08.2007 N 11812-КА/Д04 "О порядке применения процедур размещения заказов для государственных и муниципальных нужд"

81. Приказ Министерства экономического развития РФ и Федерального казначейства от 27 декабря 2011 г. N 761/20н "Об утверждении порядка размещения на официальном сайте планов-графиков размещения заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для нужд заказчиков и формы планов-графиков размещения заказа на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для нужд заказчиков".

82. Постановление Правительства РФ от 29 декабря 2010 г. N 1191 "Об утверждении Положения о ведении реестра государственных и муниципальных контрактов, а также гражданско-правовых договоров бюджетных учреждений на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг и о требованиях к технологическим, программным, лингвистическим, правовым и организационным средствам обеспечения пользования официальным сайтом в сети Интернет, на котором размещается указанный реестр" (с изменениями от 3 ноября 2011 г.).

83. Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 53882-2010 "Изделия хлебобулочные бараночные. Общие технические условия" (утв. приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 23 сентября 2010 г. N 264-ст).

84. Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 51074-2003 "Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования" (утв. постановлением Госстандарта РФ от 29 декабря 2003 г. N 401-ст) (с изменениями от 15 декабря 2009 г.).

85. Государственный стандарт РФ ГОСТ Р 51574-2000 "Соль поваренная пищевая. Технические условия" (принят и введен в действие постановлением Госстандарта РФ от 23 марта 2000 г. N 61-ст)

86. Национальный стандарт Российской Федерации ГОСТ Р 52465-2005 "Масло подсолнечное. Технические условия" (утв. и введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 декабря 2005 г. N 483-ст)

87. Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 52969-2008 "Масло сливочное. Технические условия" (утв. приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 13 октября 2008 г. N 232-ст)

88. Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 53155-2008 "Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия" (утв. и введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 18 декабря 2008 г. N 593-ст)

89. Межгосударственный стандарт ГОСТ 21-94 "Сахар-песок. Технические условия" (введен в действие постановлением Комитета РФ по стандартизации, метрологии и сертификации от 13 декабря 1995 г. N 599)

90. Перечень продуктов используемых для организации питания обучающихся (с указанием ГОСТ Р, ГОСТ, ТУ).

#### **Приложение 2**

#### **Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля**

<b>ФИО</b>	<b>Занимаемая должность</b>	<b>Раздел работы по осуществлению производственного контроля</b>
<b>Семухина С. В.</b>	<b>Заведующий</b>	- Общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью. - Организация профессиональной подготовки и аттестации должностных лиц и работни-

		ков.
	<b>Медицинская сестра диетическая</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Организация лабораторных исследований.</li> <li>- Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля: Журнал бракеража готовой продукции; Журнал здоровья; Личные мед книжки сотрудников учреждения; Накопительная ведомость; Журнал регистрации калорийности пищи; Перспективное меню; Контроль за технологией приготовления готовых блюд, наличием технологических карт, наличия сертификатов соответствия, удостоверения качества и ветеринарные свидетельства в программе «Меркурий ХС»</li> </ul>
	<b>Медицинская сестра диетическая</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Визуальный контроль за выполнением санитарно - эпидемиологических мероприятий, соблюдением требований СанПиН, разработка и реализация мер, направленных на устранение нарушений.</li> </ul>
<b>Савина Л.А</b>	<b>Заведующий хозяйством</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ведение журнала аварийных ситуаций;</li> <li>Наличие сертификатов соответствия, качественных удостоверений и ветеринарных свидетельств на поступающие продукты питания, ярлыков;</li> <li>Контроль за температурным режимом внутри холодильных камер и ларей</li> <li>Журнал бракеража скоропортящихся продуктов</li> <li>Контроль за доставкой пищевых продуктов: <ul style="list-style-type: none"> <li>- наличие договора на поставку продуктов транспортом поставщика</li> <li>- соблюдение режима температурной доставки скоропортящихся продуктов</li> <li>- оборудование автотранспорта. Его содержание (проведение влажной уборки и дезинфекции)</li> <li>- наличие спецодежды и санитарной книжки у водителя</li> <li>- наличие акта дез. обработки автотранспорта</li> </ul> </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> <li>Пожарной сигнализации</li> <li>Тревожной кнопки</li> <li>Мебели</li> <li>Технологического оборудования</li> <li>Инвентаря</li> </ul> </li> </ul>
	<b>Специалист по охране труда</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Организация медицинских осмотров работников.</li> <li>- Контроль за наличием сертификатов, санитарно – эпидемических заключений, личных медицинских книжек.</li> <li>- Организация санитарно – просветительской работы с сотрудниками</li> </ul>
<b>Елизарова К.Р</b>	<b>Заместитель заведующего по ВМП</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Режим дня и расписание занятий</li> <li>- Требование к организации физического воспитания</li> </ul>

- Санитарное состояние игрушек, их обработка
- Соблюдение требований к детской мебели и оборудованию, в т.ч. к техническому состоянию, маркировке

### Приложение 3

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

Должность	Периодичность в течение года	
	медосмотр	профессиональная гигиеническая подготовка
Заведующий	1 раз в год	1 раз в 2 года
Заместитель заведующего по ВМП	1 раз в год	1 раз в 2 года
Воспитатель	1 раз в год	1 раз в 2 года
Музыкальный руководитель	1 раз в год	1 раз в 2 года
Учитель – логопед	1 раз в год	1 раз в 2 года
Педагог дополнительного образования	1 раз в год	1 раз в 2 года
Инструктор по физической культуре	1 раз в год	1 раз в 2 года
Педагог - психолог	1 раз в год	1 раз в 2 года
Заведующий хозяйством	1 раз в год	1 раз в 2 года
Помощник воспитателя	1 раз в год	1 раз в 2 года
Медицинская сестра диетическая	1 раз в год	1 раз в год
Главный бухгалтер	1 раз в год	1 раз в 2 года
Бухгалтер	1 раз в год	1 раз в 2 года
Специалист по охране труда	1 раз в год	1 раз в 2 года
Документовед	1 раз в год	1 раз в 2 года
Шеф – повар	1 раз в год	1 раз в год
Повар	1 раз в год	1 раз в год
Кухонный работник	1 раз в год	1 раз в год
Рабочий по стирке и ремонту спецодежды	1 раз в год	1 раз в 2 года
Кастелянша	1 раз в год	1 раз в 2 года
Сторож (вахтер)	1 раз в год	1 раз в 2 года
Уборщик территории	1 раз в год	1 раз в 2 года
Уборщик служебных помещений	1 раз в год	1 раз в 2 года
Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий	1 раз в год	1 раз в 2 года
Грузчик	1 раз в год	1 раз в 2 года
Электромонтер по ремонту и обслуживанию электрооборудования	1 раз в год	1 раз в 2 года

**Перечень форм учета и отчетности**

1. Автоматизированная информационная система (АИС).
2. Журнал.
3. Акт.
4. Протокол.
5. Формализованная карта контроля.
6. Отчет (за месяц, квартал, год).
7. Информационно-аналитическая справка.
8. Другие на усмотрение заведующего.

**Перечень возможных чрезвычайных, аварийных и внештатных ситуаций,  
которые могут представлять угрозу для санитарно-эпидемиологического благополучия и/или здоровья обучающихся.**

<b>Возможные аварийные ситуации</b>	<b>Последствия аварийной ситуации</b>	<b>Информирование об аварийной ситуации</b>	<b>Мероприятия по локализации аварийной ситуации</b> <b>Срок</b>
Отключение отопления  <b>4-39-33</b>	1. Температурный режим ниже нормы 2. Размораживание системы отопления.	1. Администрацию Управления образования 2. ТОУ Роспотребнадзора	1. Выяснение причин и времени отсутствия снабжения отопления. 2. Доведение достоверной информации до работников. 3. При необходимости обеспечить дополнительным источником тепла (теплая одежда, одеяла) 4. Временная остановка работы ДОО
Авария внутренней системы канализации с изливом сточных вод в складские и производственные помещения  <b>4-28-31</b>	1. Инфицирование объектов внешней среды патогенными микроорганизмами. 2. Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний.	1. Администрацию Управления образования 2. ТОУ Роспотребнадзора	1. Эвакуация воспитанников и сотрудников с места аварии. 2. Обеспечение максимально – благоприятных условий воспитанникам и сотрудникам на время аварии. 3. Вызов службы устраняющей данные аварии ЖКО. 4. Немедленно прекратить работу пищеблока. (Временная остановка работы ДОО) 5. Провести мероприятия по ремонту инженерных коммуникаций. 6. Провести дезинфекционные мероприятия. 7. Провести экспертизу пищевых продуктов. 8. Проведение лабораторных исследований после ликвидации аварии.
Авария систем хозяйственно – питьевого и горячего водоснабжения, их отсутствие  <b>4-39-33</b>	1. Пищевые отравления. 2. Вспышка острых кишечных заболеваний.	1. Администрацию Управления образования. 2. ТОУ Роспотребнадзора	1. Выяснение причин и времени отсутствия снабжения отопления. 2. Доведение достоверной информации до работников. 3. При необходимости обеспечение дополнительных мер (организация подвоза холодной питьевой воды и включение резервного водонагревателя) 4. Прекратить работу пищеблока. (Временная остановка работы ДОО) 5. Провести мероприятия по ремонту инженерных коммуникаций и ремонту водонагревателей.



<p>Авария системы электро-снабжения отсутствие электроэнергии длительное время</p> <p style="text-align: center;"><b>4-25-39</b></p>		<p>1. Администрацию Управления образования. 2. ТОУ Роспотребна- дзора</p>	<p>6.Провести дезинфекционные мероприятия.</p> <p>1. Выяснение причины и времени отсутствия электроэнергии. 2. Доведение достоверной информации до работников. 3. При необходимости обеспечить дополнительным источником освещения (фонариком) 4. Обкладывание вакцины хладоэлементами 5. Прекратить работу пищеблока. (Временная остановка работы ДООУ) 6.Провести мероприятия по ремонту коммуникаций. 7.Провести экспертизу пищевых продуктов. 8.Провести лабораторные исследования товаров после ликвидации аварии.</p>
<p style="text-align: center;">ПОЖАР</p> <p style="text-align: center;">01</p>			<p>Немедленно сообщить в пожарную часть по телефону 01:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сообщив точный адрес</li> <li>- место возникновения пожара</li> <li>- свою должность и фамилию.</li> </ul> <p>Известить о пожаре руководителя МБДООУ № 43 или его заместителя. Приступить к эвакуации детей из здания в безопасное место согласно плану эвакуации. Тщательно проверить все помещения, чтобы исключить возможность пребывания детей в опасной зоне, спрятавшихся в шкафах, под кроватями и в других местах. Приступить к эвакуации документов и материальных ценностей. До приезда пожарной команды приступить к тушению пожара подручными средствами.</p>
<p>Нарушение герметичности ртутных термометров</p>			<p>Сбор ртути в герметичную посуду. Проветривание помещения. Мытье пола раствором марганца. Тщательное выхлapyвание ковров. Организовать вывоз сломанных ртутных термометров.</p>
<p>Выход из строя технологи- ческого и холодильного оборудования</p>	<p>1. Инфицирование сырья, полуфабрикатов и продуктов патогенными микроорганизмами. 2. Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний</p>	<p>1. Администрацию Управ- ления образования. 2. ТОУ Роспотребнадзора</p>	<p>1. Ограничение ассортимента блюд. 2. Прекратить работу пищеблока. (Временная остановка работы ДООУ) 2. Провести мероприятия по ремонту. 3. Провести экспертизу пищевых продуктов.</p>
<p>Отсутствие моющих и дез- инфицирующих средств</p>	<p>1. Возникновение случаев инфекционных заболеваний и пищевых отравлений</p>		

Отсутствие в коллективе более 20% детей	1. Вспышка инфекционных заболеваний	1. Администрацию Управления образования. 2. ТОУ Роспотребнадзора	
Сведения о результатах: - флюорографии; - медосмотра сотрудников; - гигиенического обучения и аттестации сотрудников; - лабораторных исследований и принятых мер.	1. Инфицирование окружающих 2. Возникновение случаев инфекционных заболеваний и пищевых отравлений	1. Администрацию Управления образования. 2. ТОУ Роспотребнадзора	1 раз в год 2 раза в год 1 раз в 2 года 1 раз в год (пищеблок) 1 раз в год при получении результатов
Сведения о выполнении предписаний ТУ Роспотребнадзора; ОНД		1. Администрацию Управления образования. 2. ТОУ Роспотребнадзора 3. ОНД	В соответствии с пунктами предписания в сроки, указанные в предписании

**Приложение 6**

**Утверждаю:**  
**Заведующий МАДОУ № 43 «Малыш»**  
\_\_\_\_\_ **С. В. Семухина**

**График проведения генеральных уборок.**

Наименование помещения		Дни недели
Кабинет заведующего		пятница
Кабинет документоведа		пятница
«МЧС», Мастерские		пятница
Кабинет педагога - психолога		пятница
Физкультурный, тренажерный, музыкальный зал		пятница
Изостудия, кабинет «Русская изба», «Малыш ТВ»		пятница
Медицинский кабинет, кабинет зам. заведующего по ВМР		пятница
Пищеблок		пятница
Прачечная		пятница
«Реальная фантастика», «Юный инженер», «Детский сад – Наукоград», учитель-логопед		пятница
Групповые помещения № 4;5;6;7;8;9;10;11;12		пятница
<b>АЛГОРИТМ РАБОТЫ НА ГРУППАХ дошкольного возраста В УСЛОВИЯХ СОХРАНЕНИЯ РИСКОВ РАСПРОСТРАНЕНИЯ COVID 1</b>		
05.30-07.00	Приемная сторожа-вахтеры	Кварцевание, отметить в листах учета.

07.00-09.00	Группа воспитатели	Кварцевание отметить в листах учета.
07.00-08.00	воспитатели	Быть в маске и перчатках Организация утреннего приема: подробный опрос родителей о состоянии здоровья ребенка и взрослых из его окружения, измерение температур ребенку и взрослому при входе в детский сад, с записью в листе утреннего приема Воспитателям организовать мытье рук детям с мылом по приходу в группу.
07.30 – 08.00	Группа Пом. воспитателя	Быть в маске и перчатках. Развести рабочий раствор хлор препаратов 0,015% раствор (2 таблетки на 20 литров). Отметить на бирках для каждого разведенного раствора дату, время, количество воды, количество таблеток, подпись. Получить спецодежду в прачечной и полотенца для стаканчиков, быть в маске и перчатках Провести влажную уборку в группе: обработать поверхности шкафов для игрушек снаружи и внутри, ручки дверей, двери, стульчиков, столов для свободной деятельности. 0,015% раствор хлор препаратов (1 таблетка на 10 литров воды) орошение или протирание, использовать рабочий раствор.
	07.30	Столы для приема пищи протереть – 0,015% раствор хлор препаратов (1 таблетка на 10 литров воды), использовать рабочий раствор, - экспозиция 60 минут
08.00-09.00	Группа Завтрак	Развести раствор для обработки посуды 0,015% (1 таблетка на 10 литров воды). Организовать мытье рук детям до и после еды. 8.30 - одеть спец одежду и перчатки - Обработать обеденные столы чистой водой, приготовить посуду для обеда, - получить пищу, - поменять перчатки, организовать завтрак. Воспитатели групп, участвующие в организации завтрака, работают в перчатках и масках. и спец одежде (косынка и фартук), Вымыть посуду в 1 раковине с добавлением моющего средства НИКА 10 грамм на 10 литров воды и замочить посуду и ветошь для обработки посуды в баке для замачивания посуды в 0,015% растворе на 15 минут, прополоскать посуду на решетке во 2 раковине с помощью гибкого шланга температурой воды 75 градусов, чистую посуду разместить в шкафу с соблюдением интервала между тарелками или салатниками, кружки хранить в шкафу на решетке донцами вверх. Мытье пола в группе, Столы для приема пищи протереть – с моющие средство НИКА 1 грамм на 1 литр воды.
	Буфетная	<b>Провести влажную уборку буфетной с моющим средством «ДОННИ» 2 грамм на 1 литр воды, в 0,015% раствор хлор препаратов (1 таблетка на 10 литров воды), использовать рабочий раствор, Обработать ручки дверей: чистка раковин, и кранов, протирание панелей, шкафов для посуды, вымыть пол.</b>
09.00-09.30	Группа Приемная	Обработать (орошение или протирание) поверхности шкафчиков снаружи и внутри, ручки дверей, двери,
		<b>Провести влажную уборку приемной с моющим средством «ДОННИ» 2, грамм на 1 литр воды +. в 0,015% раствор хлор препаратов (1 таблетка на 10 литров воды), использовать рабочий раствор обработать поверхности шкафчиков снаружи и внутри, ручки дверей, двери, стол, шкаф для одежды сотрудников, скамейки.</b>
09.30-10.00	2 завтрак	- одеть спец одежду и перчатки - Обработать обеденные столы чистой водой, приготовить посуду для обеда, - получить сок или фрукты, - поменять перчатки, организовать 2 завтрак. Воспитатели групп, участвующие в организации завтрака, работают в перчатках и масках. и спец одежде (косынка и фартук),

		Вымыть посуду в 1 раковине с добавлением моющего средства НИКА 10 грамм на 10 литров воды и замочить посуду и ветошь для обработки посуды в баке для замачивания посуды в 0,015% растворе на 15 минут, прополоскать посуду на решетке во 2 раковине с помощью гибкого шланга температурой воды 75 градусов, чистую посуду разместить в шкафу и, кружки хранить в шкафу на решетке донцами вверх, Столы для приема пищи протереть – с моющее средство НИКА 1 грамм на 1 литр воды. Получить кипяченую воду с пищеблока
09.00-11.00	<b>спальня</b>	Кварцевание отметить в листах учета.
10.35-10.50	Туалет	Мытье пола в туалете, обработать (орошение или протирание) поверхности шкафчиков снаружи и внутри, ручки дверей, двери, использованные горшки, обработать квачами, замочить 0,06% раствор хлор препаратов (2 таблетки на 5 литров воды) в баке на 60 мину, квачи - ведре для замачивания квачей замочить.
10.20 -10.35	Прогулка	Проводить детей на прогулку
10.50-11.30	Приемная	- В приемной обработать поверхности шкафчиков снаружи и внутри, ручки дверей, двери, стол, шкаф для одежды сотрудников, скамейки. 0,015% раствор хлор препаратов (1 таблетка на 10 литров воды)
	<b>спальня С моющими средствами</b>	<b>Провести влажную уборку спальни с моющим средством «ДОННИ» 2 грамма на 1 литр воды + в 0,015% раствор хлор препаратов (1 таблетка на 10 литров воды), использовать рабочий раствор обработать поверхности шкафчиков снаружи и внутри, ручки дверей, столов ,стульчиков.</b>
11.30-12.00	Возвращение с прогулки	Провести влажную уборку в группе: обработать поверхности шкафов для игрушек снаружи и внутри, ручки дверей, двери, кроваток, подоконников, мытье пола - 0,015% раствор хлор препаратов (1 таблетка на 10 литров воды) орошение или протирание, использовать рабочий раствор Организовать мытье рук детям по возвращению с прогулки, и посещения туалета.
11.00-12.00	Группа	Кварцевание отметить в листах учета.
12.00-13.00	Группа, обед	Пом. воспитателя– приготовить раствор для обработки посуды. 0,015% раствор хлор препаратов (1 таблетка на 10 литров воды). Мытье рук детям до и после еды. - одеть перчатки и спец одежду - Обработать обеденные столы чистой водой, - приготовить посуду для обеда, - получить пищу, - поменять перчатки, организовать обед. Воспитателя групп, участвующие в организации завтрака, работают в перчатках и масках. и спец одежде (косынка и фартук) . Вымыть посуду в 1 раковине с добавлением моющего средства НИКА 10 грамм на 10 литров воды и замочить посуду и ветошь для обработки посуды в баке для замачивания посуды в 0,015% растворе на 15 минут, прополоскать посуду на решетке во 2 раковине с помощью гибкого шланга температурой воды 75 градусов, чистую посуду разместить в шкафу с соблюдением интервала между тарелками или салатниками, кружки хранить в шкафу на решетке донцами вверх, обработать буфетную,: прочистить раковины, обработать (орошение или протирание) панелей, шкафов для посуды, вымыть пол Столы для приема пищи протереть – с моющее средство НИКА 1 грамм на 1 литр воды.
13.00-13.45	<b>группа С моющими средствами</b>	<b>Провести влажную уборку группы с моющим средством «ДОННИ» 2 грамма на 1 литр воды + в 0,015% раствор хлор препаратов (1 таблетка на 10 литров воды), использовать рабочий раствор обработать поверхности шкафчиков снаружи и внутри, ручки дверей, столов , стульчиков.</b>
13.45-14,00	<b>Туалет С моющими средствами</b>	<b>Провести влажную уборку туалета с моющим средством «дос гелем» , «WC гелем» . обработать унитазы снаружи 2 раза с интервалом 15 минут, и внутри с применением квачей, обработать (орошение или протирание) поверхностей шкафчиков снаружи и внутри, ручки дверей, двери</b>

		<b>прочистить раковины, краны, использованные горшки, обработать квачами, затем замочить 0,06% раствор хлор препаратов (2 таблетка на 5 литров воды) в ведре для замачивания квачей. мытье пола в туалете, Столы для приема пищи протереть – 0,015% раствор хлор препаратов (1 таблетка на 10 литров воды), использовать рабочий раствор, и добавить моющие средство НИКА 1 грамм на 1 литр воды - экспозиция 60 минут</b>
14.00-14.30	Приемная	Кварцевание
13.45-14.45		Обед пом. воспитателя .
13.00 -14.30	Игрушки	Воспитателям вымыть игрушки с применением мыльно-содового растворов или раствора ДОННИ, замочить игрушки в 0,06% растворе хлор препаратов (4 таблетка на 10 литров воды), время экспозиции –30 минут, игрушки должны быть полностью погружены в раствор и бак закрыт крышкой, прополоскать игрушки под проточной водой а течении 15 минут, просушить.
14.30-15.00	Участок воспитатель	Обработать участок, постройки, малые формы, веранду раствором 0,06% хлорных препаратов.
15.00-15.10	Подъем детей	Воспитатель 2 смены организует подъем детей после тихого часа, организовать мытье рук, умывание, закаливающие процедуры, посещение туалета, мытье рук после туалета.
15.15-15.30	Помощник воспитателя	Сменить полотенца для стаканчиков
14.45-15.30	Полдник	Приготовить раствор для обработки посуды. 0,015% раствор хлор препаратов (1 таблетка на 10 литров воды). Организовать мытье рук детям до и после еды. <ul style="list-style-type: none"> <li>- одеть перчатки и спец одежду</li> <li>- обработать обеденные столы чистой водой,</li> <li>- приготовить посуду для полдника,</li> <li>- получить пищу,</li> <li>- поменять перчатки,</li> <li>- организовать полдник.</li> </ul> Воспитатели групп, участвующие в организации завтрака, работают в перчатках и масках и спец одежде (косынка и фартук). Вымыть посуду в 1 раковине с добавлением моющего средства НИКА 10 грамм на 10 литров воды и замочить посуду и ветошь для обработки посуды в баке для замачивания посуды в 0,015% растворе на 15 минут, прополоскать посуду на решетке во 2 раковине с помощью гибкого шланга температурой воды 75 градусов, чистую посуду разместить в шкафу кружки хранить в шкафу на решетке донцами вверх,, обработать буфетную: прочистить раковины, обработать (орошение или протирание) панели, шкафы для посуды, вымыть пол. Столы для приема пищи протереть – с моющие средство НИКА 1 грамм на 1 литр воды.
15.00-16.00	Группа	Кварцевание
15.30- 16.00	<b>Спальня С моющими средствами</b>	<b>Провести влажную уборку спальни с моющим средством «ДОННИ» 2 грамм на 1 литр воды + в 0,015% раствор хлор препаратов (1 таблетка на 10 литров воды), использовать рабочий раствор обработать поверхности шкафчиков снаружи и внутри, ручки дверей, двери, столов, стульчиков. Заправить кровати.</b>
15.25-16.00	Туалет	Вымыть пол в туалете, обработать (орошение или протирание) поверхности шкафчиков снаружи и внутри, ручки дверей, двери, использованные горшки, обработать квачами и замочить 0,06% раствор хлор препаратов (2 таблетка на 5 литров воды) в баке для замачивания горшков, в ведре для замачивания квачей. Замочить квачи.
16.00-16.30	Приемная, группа	Провести влажную уборку в группе и приемной: обработать поверхности шкафов для игрушек снаружи и внутри, ручки дверей, двери, столов, стульчиков, мытье полов в группе и приемной 0,015% раствор хлор препаратов (1 таб-

		<p>летка на 10 литров воды) орошение или протирание, использовать рабочий раствор  Столы для приема пищи протереть – 0,015% раствор хлор препаратов (1 таблетка на 10 литров воды), использовать рабочий раствор,  - экспозиция 60 минут</p>
16.30 -16.45	Прогулка	Проводить детей на прогулку
18.00-18.20	Спальня	Кварцевание
16.45-17.10	Буфетная	Приготовление раствора для обработки посуды 0,015% раствором хлор препаратов (1 таблетка на 10 литров воды)
17.10-17.45	Ужин	<ul style="list-style-type: none"> <li>- одеть перчатки и спец одежду</li> <li>- Обработка обеденных столов чистой водой,</li> <li>- приготовить посуду для полдника,</li> <li>- получить пищу,</li> <li>- поменять перчатки,</li> <li>- организовать ужин.</li> </ul> <p>Воспитателя групп, участвующие в организации ужина, работают в перчатках и масках. и спец одежде (косынке и фартуке) Мытье рук детям до и после еды.  Вымыть посуду в 1 раковине с добавлением моющего средства НИКА 10 грамм на 10 литров воды и замочить посуду и ветошь для обработки посуды в баке для замачивания посуды в 0,015% растворе на 15 минут, прополоскать посуду на решетке во 2 раковине с помощью гибкого шланга температурой воды 75 градусов, чистую посуду разместить в шкафу с соблюдением интервала между тарелками или салатниками, кружки хранить в шкафу на решетке донцами вверх,  Обработка буфетной: чистка раковин, орошение или протирание панелей, шкафов для посуды, вымыть пол.  Столы для приема пищи протереть – с моющее средство НИКА 1 грамм на 1 литр воды.</p>
17.45-18.00	Приемная, группа,	<p>Пом. воспитателя - вымыть пол в туалете, обработать (орошение или протирание) поверхности шкафчиков снаружи и внутри, ручки дверей, прочистить раковины, краны, двери, использованные горшки, обработать квачами, замочить 0,06% раствор хлор препаратов (2 таблетка на 5 литров воды) в баке для замачивания горшков, в ведре для замачивания квачей замочить квачи.  Пом. воспитателя - влажная уборка в группе: обработать поверхности шкафов для игрушек снаружи и внутри, ручки дверей, двери, столов, стульчиков, мытье полов в группе и приемной 0,015% раствор хлор препаратов (1 таблетка на 10 литров воды) орошение или протирание, использовать рабочий раствор.</p>
	туалет	Обработка уборочного инвентаря: и замочить ветошь в 0,3% раствор хлор препарата (10 таблеток на 5 литров воды) время экспозиции 60 минут. Ветошь для пола группы в ведре «пол группы» и закрыть крышкой, Ветошь для пола туалета в ведре «пол туалета» и закрыть крышкой, ветошь для пыли групп в тазу «пыль группы», закрыть чехлом, ветошь для пыли туалета в тазу «пыль туалет», закрыть чехлом.
17.30-18.30	Игрушки сад	Воспитателям вымыть игрушки с применением мыльно-содового раствора или раствора ДОННИ, замочить игрушки в 0,06% растворе хлор препаратов (4 таблетка на 10 литров воды), время экспозиции –30 минут, игрушки должны быть полностью погружены в раствор и бак закрыт крышкой, прополоскать игрушки под проточной водой а течении 15 минут, просушить.
18.30-19.00	Игрушки сад.	<p>Промыть уличные игрушки на улице от загрязнений  Выложить на просушку обработанную ветошь групп дошкольного возраста 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12.</p>

**АЛГОРИТМ РАБОТЫ НА ГРУППАХ раннего и ясельного возраста В УСЛОВИЯХ СОХРАНЕНИЯ РИСКОВ РАСПРОСТРАНЕНИЯ COVID 19**

ВРЕМЯ	ПОМЕЩЕНИЕ	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТЫ
05.30-07.00	Приемная сторожа-вахтеры	Кварцевание, отметить в листах учета.
07.00-09.00	Группа воспитатели	Кварцевание отметить в листах учета.
7.00-8.00	Воспитатели	Быть в маске и перчатках Организация утреннего приема: подробный опрос родителей о состоянии здоровья ребенка и взрослых из его окружения, измерение температур ребенку и взрослому при входе в детский сад, с записью в листе утреннего приема Воспитателям организовать мытье рук детям с мылом по приходу в группу.
7.15 – 8.00	Группа Пом. воспитателя	Быть в маске и перчатках. Развести рабочий раствор хлор препаратов 0,015% раствор (2 таблетки на 20 литров). Отметить на бирках для каждого разведенного раствора дату, время, количество воды, количество таблеток, подпись. Получить спецодежду в прачечной, получить полотенца для стаканчиков, быть в маске и перчатках Провести влажную уборку в группе и приемной: обработать поверхности шкафов для игрушек снаружи и внутри, ручки дверей, двери, стульчиков, столов для свободной деятельности. 0,015% раствор хлор препаратов (1 таблетка на 10 литров воды) орошение или протирание, использовать рабочий раствор.
	7.30	Столы для приема пищи протереть – 0,015% раствор хлор препаратов (1 таблетка на 10 литров воды), использовать рабочий раствор, - экспозиция 60 минут
8.00-9.00	Группа Завтрак	Развести раствор для посуды 0,015% (1 таблетка на 10 литров воды). Участвовать в организации мытья рук детям до и после еды. 8.30 - одеть спец одежду и перчатки - обработать обеденные столы чистой водой, приготовить посуду для завтрака, - получить пищу, - поменять перчатки, организовать завтрак. Воспитателя ясельных групп, участвующие в организации завтрака, работают в перчатках и масках и спец одежде (косынке и фартуке ) Вымыть посуду в 1 раковине с добавлением моющего средства НИКА 10 грамм на 10 литров воды и замочить посуду и ветошь для обработки посуды в баке для замачивания посуды в 0,015% растворе на 15 минут, прополоскать посуду на решетке во 2 раковине с помощью гибкого шланга температурой воды 75 градусов, чистую посуду разместить в шкафу с соблюдением интервала между тарелками или салатниками, кружки хранить в шкафу на решетке донцами вверх. Вымыть пол в группе Столы для приема пищи протереть – с моющее средство НИКА 1 грамм на 1 литр воды.
	Буфетная	<b>Влажная уборка буфетной с моющим средством «ДОННИ» 2 грамм на 1 литр воды . в 0,015% раствор хлор препаратов (1 таблетка на 10 литров воды), использовать рабочий раствор, ручки дверей: чистка раковин, и кранов, протирание панелей, шкафов для посуды, мытье пола</b>
9.00-9.30	Группа Приемная	Обработать (орошение или протирание) поверхности шкафчиков снаружи и внутри, ручки дверей, двери,
		<b>Влажная уборка приемной с моющим средством «ДОННИ» 2, грамм на 1 литр воды +. В 0,015% раствор хлор препаратов (1 таблетка на 10 литров воды), использовать рабочий раствор обработать поверхности шкафчиков снаружи и внутри, ручки дверей, двери, стол, шкаф для одежды сотрудников, скамейки.</b>
9.30-10.00	2 завтрак	- одеть спец одежду и перчатки - Обработать обеденные столы чистой водой, приготовить посуду для обеда,

		<p>-получить сок или фрукты, - поменять перчатки, организовать 2 завтрак. Воспитатели групп, участвующие в организации завтрака, работают в перчатках и масках. И спец одежде (ко-сын-ка и фартук), Вымыть посуду в 1 раковине с добавлением моющего средства НИКА 10 грамм на 10 литров воды и замочить посуду и ветошь для обработки посуды в баке для замачивания посуды в 0,015% растворе на 15 минут, прополоскать посуду на решетке во 2 раковине с помощью гибкого шланга температурой воды 75 градусов, кружки хранить в шкафу на решетке донцами вверх, Столы для приема пищи протереть – с моющие средство НИКА 1 грамм на 1 литр воды. Получить кипяченую воду с пищеблока</p>
09.00-11.00	Спальня	Кварцевание отметить в листах учета.
10.00-10.30	Туалет	вымыть пол в туалете, обработать (орошение или протирание) поверхности шкафчиков снаружи и внутри, ручки дверей, двери, использованные горшки, обработать квачами, замочить 0,06% раствор хлор препаратов (2 таблетка на 5 литров воды) в баке для замачивания горшков, в ведре для замачивания квачей. Замочить квачи.
10.00	Прогулка	Проводить детей на прогулку
10.30-11.30	Приемная	- В приемной обработать поверхности шкафчиков снаружи и внутри, ручки дверей, двери, стол, шкаф для одежды сотрудников, скамейки. 0,015% раствор хлор препаратов (1 таблетка на 10 литров воды)
	<b>спальня С моющими сред-ствами</b>	<b>Провести влажная уборку спальни с моющим средством «ДОННИ» 2 грамма на 1 литр воды + . в 0,015% раствор хлор препаратов (1 таблетка на 10 литров воды), использовать рабочий раствор обработать поверхности шкафчиков снаружи и внутри, ручки дверей, двери, столов ,стульчиков.</b> Столы для приема пищи протереть – 0,015% раствор хлор препаратов (1 таблетка на 10 литров воды), использовать рабочий раствор – экспозиция 60 минут
11.30-12.00	Возвращение с прогулки	Организовать мытье рук детям по возвращению с прогулки, высаживание на горшки (ясли), мытье рук после горшков, использованные горшки замочить. 0,06% раствор хлор препаратов (4 таблетка на 10 литров воды) на 1 час
11.00-12.00	Группа	Кварцевание отметить в листах учета.
12.00-13.00	Группа, обед	Пом. воспитателя – приготовить раствор для обработки посуды. 0,015% раствор хлор препаратов (1 таблетка на 10 литров воды) участвовать в .организации мытья рук детям до и после еды. - Обработать обеденных столов чистой водой, - приготовить посуду для обеда, - одеть перчатки, получить пищу, - поменять перчатки, организовать обед. Воспитателя ясельных групп, участвующие в организации завтрака, работают в перчатках и масках. И спец одежде (косынка и фартук) Вымыть посуду в 1 раковине с добавлением моющего средства НИКА 10 грамм на 10 литров воды и замочить посуду и ветошь для обработки посуды в баке для замачивания посуды в 0,015% растворе на 15 минут, прополоскать посуду на решетке во 2 раковине с помощью гибкого шланга температурой воды 75 градусов, чистую посуду разместить в шкафу с соблюдением интервала между тарелками или салатниками, кружки хранить в шкафу на решетке донцами вверх, Обработка буфетной: чистка раковин, орошение или протирание панелей, шкафов для посуды, мытье пола Столы для приема пищи протереть – с моющие средство НИКА 1 грамм на 1 литр воды.
13.00-13.45	<b>группа с моющими сред-ствами</b>	<b>Провести влажную уборку группы с моющим средством «ДОННИ» 2 грамма на 1 литр воды + в 0,015% раствор хлор препаратов (1 таблетка на 10 литров воды), использовать рабочий раствор обработать поверхности шкафчиков снаружи и внутри, ручки дверей, двери, столов, стульчиков.</b>



		Столы для приема пищи протереть – 0,015% раствор хлор препаратов (1 таблетка на 10 литров воды), использовать рабочий раствор - экспозиция 60 минут
13.45- 14.00	<b>Туалет С моющими средствами</b>	<b>Провести влажную уборку туалета с моющим средством «дос гелем» , «WC гелем» обработать унитазы снаружи 2 раза с интервалом 15 минут, и внутри с применением квачей, Обработать (орошение или протирание) поверхностей шкафчиков снаружи и внутри, ручки дверей, двери прочистить раковины, краны, использованные горшки, обработать квачами, затем замочить 0,06% раствор хлор препаратов (2 таблетка на 5 литров воды) в баке для замачивания горшков, в ведре для замачивания квачей замочить квачи. Вымыть пол в туалете.</b>
14.00-14.30	Приемная	Кварцевание
13.45-14.45		Обед пом. воспитателя.
13.00 -14.30	Игрушки	Воспитателям вымыть игрушки с применением мыльно-содового раствора или раствора ДОННИ, замочить игрушки в 0,06% растворе хлор препаратов (4 таблетка на 10 литров воды), время экспозиции –30 минут, игрушки должны быть полностью погружены в раствор и бак закрыт крышкой, прополоскать игрушки под проточной водой а течении 15 минут, просушить.
14.30-15.00	Участок воспитатель	обработать участок, постройки, малые формы, веранду 0,06% раствором хлорных препаратов
15.00-15.10	Подъем детей	Воспитатель 2 смены организует подъем детей после тихого часа, мытье рук, умывание, закаливающие процедуры, высаживание на горшки (ясли), мытье рук детям после горшков.
15.15-15.30	Помощник воспитателя	Сменить полотенца для стаканчиков
14.45-15.30	Полдник	<p>Приготовить раствор для обработки посуды. 0,015% раствор хлор препаратов (1 таблетка на 10 литров воды). Участвовать в организации мытья рук детям до и после еды.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обработать обеденные столы чистой водой,</li> <li>- приготовить посуду для полдника,</li> <li>- одеть перчатки,</li> <li>- получить пищу,</li> <li>- поменять перчатки,</li> <li>- организовать полдник.</li> </ul> <p>Воспитатели ясельных групп, участвующие в организации завтрака, работают в перчатках и масках .и спец одежде (косынка и фартук)</p> <p>Вымыть посуду в 1 раковине с добавлением моющего средства НИКА 10 грамм на 10 литров воды и замочить посуду и ветошь для обработки посуды в баке для замачивания посуды в 0,015% растворе на 15 минут, прополоскать посуду на решетке во 2 раковине с помощью гибкого шланга температурой воды 75 градусов, чистую посуду разместить в шкафу с соблюдением интервала между тарелками или салатниками, кружки хранить в шкафу на решетке донцами вверх,</p> <p>Обработка буфетной: чистка раковин, орошение или протирание панелей, шкафов для посуды, мытье пола.</p> <p>Столы для приема пищи протереть – с моющие средство НИКА 1 грамм на 1 литр воды.</p>
15.00-16.00	Группа	Кварцевание
15.30- 16.00	<b>Спальня С моющими средствами</b>	<b>Провести влажная уборку спальни с моющим средством «ДОННИ» 2 грамм на 1 литр воды +. в 0,015% раствор хлор препаратов (1 таблетка на 10 литров воды), использовать рабочий раствор обработать поверхности шкафчиков снаружи и внутри, ручки дверей, двери, столов, стульчиков. Заправить кровати.</b>
15.25-16.00	Туалет	вымыть пол в туалете, обработать (орошение или протирание) поверхности шкафчиков снаружи и внутри, ручки дверей, двери, использованные горшки, обработать квачами, затем замочить 0,06% раствор хлор препаратов (2

		таблетка на 5 литров воды) в баке для замачивания горшков, в ведре для замачивания квачей замочить квачи. вымыть пол в туалете,
16.00-16.30	Приемная, группа <b>Мытье пола с моющими средствами и 0,015% раствор хлор препаратов</b>	Провести влажную уборку в группе: обработать поверхности шкафов для игрушек снаружи и внутри, ручки дверей, двери, столов, стульчиков, мытье полов в группе и приемной 0,015% раствор хлор препаратов (1 таблетка на 10 литров воды) орошение или протирание, использовать рабочий раствор. Столы для приема пищи протереть – 0,015% раствор хлор препаратов (1 таблетка на 10 литров воды), использовать рабочий раствор - экспозиция 60 минут.
16.30 -16.45	Прогулка	Проводить детей на прогулку
18.00-18.20	Спальня	Кварцевание
16.45-17.10	Буфетная	Приготовить раствор для обработки посуды 0,015% раствором хлор препаратов (1 таблетка на 10 литров воды)
17.10-17.30	Ужин	Обработать обеденные столы чистой водой, приготовить посуду для ужина, одеть перчатки, получить пищу, поменять перчатки, организовать ужин. Воспитателя ясельных групп, участвующие в организации ужина, работают в перчатках и масках и спец одежде (косынка и фартук) организовать мытье рук детям до и после еды. Вымыть посуду в 1 раковине с добавлением моющего средства НИКА 10 грамм на 10 литров воды и замочить посуду и ветошь для обработки посуды в баке для замачивания посуды в 0,015% растворе на 15 минут, прополоскать посуду на решетке во 2 раковине с помощью гибкого шланга температурой воды 75 градусов, чистую посуду разместить в шкафу с соблюдением интервала между тарелками или салатниками, кружки хранить в шкафу на решетке донцами вверх, обработка буфетной: чистка раковин, орошение или протирание панелей, шкафов для посуды, мытье пола. Столы для приема пищи протереть – с моющие средство НИКА 1 грамм на 1 литр воды.
17.45-18.00	Приемная, группа, <b>Мытье пола с моющими средствами и 0,015% раствор хлор препаратов</b>	Пом. воспитателя - вымыть пол в туалете, обработать (орошение или протирание) поверхностей шкафчиков снаружи и внутри, ручки дверей, прочистить раковины, краны, двери, использованные горшки, обработать квачами, замочить 0,06% раствор хлор препаратов (2 таблетка на 5 литров воды) в ведре для замачивания квачей. Пом. воспитателя – провести влажную уборку в группе: обработать поверхности шкафов для игрушек снаружи и внутри, ручки дверей, двери, столов, стульчиков, мытье полов в группе и приемной 0,015% раствор хлор препаратов (1 таблетка на 10 литров воды) орошение или протирание, использовать рабочий раствор.
18.10	туалет	Обработка уборочного инвентаря: замочить ветошь в 0,3% раствор хлор препарата (10 таблеток на 5 литров воды) время экспозиции 60 минут. Ветошь для пола группы в ведре «пол группы» и закрыть крышкой, Ветошь для пола туалета в ведре «пол туалета» и закрыть крышкой, ветошь для пыли групп в тазу «пыль группы», закрыть чехлом, ветошь для пыли туалета в тазу «пыль туалет», закрыть чехлом.
17.30-18.30	Игрушки Ясли	Воспитателям вымыть игрушки с применением мыльно-содового растворов или раствора ДОННИ, замочить игрушки в 0,06% растворе хлор препаратов (4 таблетка на 10 литров воды), время экспозиции –30 минут, игрушки должны быть полностью погружены в раствор и бак закрыт крышкой, прополоскать игрушки под проточной водой а течении 15 минут, просушить.
18.30-19.00	Игрушки Ясли.	Промыть уличные игрушки на улице от загрязнений Выложить на просушку обработанную ветошь групп раннего и ясельного возраста 4,5.

## Контрольный лист выполнения программы производственного контроля.

Месяц	Мероприятия (исследования)	Отметка об исполнении
Январь	Дезинсекция, дератизация помещений. Техническое обслуживание электросетей, электрооборудования. Техническое обслуживание систем теплоснабжения. Техническое обслуживание технологического оборудования. Техническое обслуживание пожарной сигнализации. Техническое обслуживание тревожной кнопки.	
Февраль	Дезинсекция, дератизация помещений. Техническое обслуживание электросетей, электрооборудования. техническое обслуживание систем теплоснабжения. Техническое обслуживание технологического оборудования. Техническое обслуживание пожарной сигнализации. Техническое обслуживание тревожной кнопки.	
Март	Дезинсекция, дератизация помещений. Лабораторный контроль качества дез. средств. Смывы на БГКП. Смывы на сальмонеллез. Техническое обслуживание электросетей, электрооборудования. Техническое обслуживание систем теплоснабжения. Техническое обслуживание технологического оборудования. Техническое обслуживание пожарной сигнализации. Техническое обслуживание тревожной кнопки.	
Апрель	Профосмотр сотрудников Дезинсекция, дератизация помещений. Техническое обслуживание электросетей, электрооборудования. Техническое обслуживание систем теплоснабжения. Техническое обслуживание технологического оборудования Техническое обслуживание пожарной сигнализации. Техническое обслуживание тревожной кнопки.	

<p style="text-align: center;"><b>Май</b></p>	<p>Чистка оконных стекол.  Чистка осветительной аппаратуры. Антропометрические обследования воспитанников. Контроль за соответствием размеров детской мебели  Исследование песка в песочницах на степень биологических загрязнений (наличие яиц гельминтов).  Аккарицидная обработка территории.  Дезинсекция, дератизация помещений.  Техническое обслуживание электросетей, электрооборудования.  Техническое обслуживание систем теплоснабжения.  Техническое обслуживание технологического оборудования.  Техническое обслуживание пожарной сигнализации.  Техническое обслуживание тревожной кнопки.  Инструктажи сотрудников по санитарно – эпидемиологическому режиму.  Частичная смена песка в песочницах  Утверждение перспективного плана на летний период года</p>	
<p style="text-align: center;"><b>Июнь</b></p>	<p>Исследование песка в песочницах на степень биологических загрязнений (наличие яиц гельминтов).  Исследование питьевой воды на пищеблоке.  Дезинсекция, дератизация помещений.  Техническое обслуживание электросетей, электрооборудования.  Техническое обслуживание технологического оборудования.  Техническое обслуживание пожарной сигнализации.  Техническое обслуживание тревожной кнопки.</p>	
<p style="text-align: center;"><b>Июль</b></p>	<p>Исследование готовых блюд на калорийность и полноту вложений.  Обработка ковровых изделий (сухая чистка, стирка с использованием моющих средств).  Дезинсекция, дератизация помещений.  Исследование песка в песочницах на степень биологических загрязнений (наличие яиц гельминтов).  Техническое обслуживание электросетей, электрооборудования.  Техническое обслуживание технологического оборудования.  Техническое обслуживание пожарной сигнализации.  Техническое обслуживание тревожной кнопки.</p>	

<p style="text-align: center;"><b>Август</b></p>	<p>Чистка осветительной аппаратуры.          Утверждение перспективного меню на холодный период года.          Дезинсекция, дератизация помещений.          Исследование песка в песочницах на степень биологических загрязнений (наличие яиц гельминтов).          Техническое обслуживание электросетей, электрооборудования.          Техническое обслуживание технологического оборудования.          Техническое обслуживание пожарной сигнализации.          Техническое обслуживание тревожной кнопки.</p>	
<p style="text-align: center;"><b>Сентябрь</b></p>	<p>Исследование на наличие кишечной палочки (БГКП). Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды.          Исследование на патогенную флору. Смывы с окружающих предметов, оборудования, спецодежды.          Смывы на сальмонолез.          Дезинсекция, дератизация помещений.          Исследование песка в песочницах на степень биологических загрязнений (наличие яиц гельминтов).          Техническое обслуживание электросетей, электрооборудования.          Техническое обслуживание систем теплоснабжения.          Техническое обслуживание технологического оборудования.          Техническое обслуживание пожарной сигнализации.          Техническое обслуживание тревожной кнопки.          Антропометрические обследования воспитанников. Контроль за соответствием размеров детской мебели.</p>	
<p style="text-align: center;"><b>Октябрь</b></p>	<p>Чистка оконных стекол и утепление окон на зиму.          Профосмотр сотрудников          Дезинсекция, дератизация помещений.          Техническое обслуживание электросетей, электрооборудования.          Техническое обслуживание систем теплоснабжения.          Техническое обслуживание технологического оборудования.          Техническое обслуживание пожарной сигнализации.          Техническое обслуживание тревожной кнопки.          Инструктажи сотрудников по санитарно – эпидемиологическому режиму.</p>	
<p style="text-align: center;"><b>Ноябрь</b></p>	<p>Дезинсекция, дератизация помещений.          Техническое обслуживание электросетей, электрооборудования.          Техническое обслуживание систем теплоснабжения.          Техническое обслуживание технологического оборудования.          Техническое обслуживание пожарной сигнализации.          Техническое обслуживание тревожной кнопки.</p>	

Декабрь	Дезинсекция, дератизация помещений. Техническое обслуживание электросетей, электрооборудования. техническое обслуживание систем теплоснабжения. Техническое обслуживание технологического оборудования. Техническое обслуживание пожарной сигнализации. Техническое обслуживание тревожной кнопки. Чистка осветительной аппаратуры.	
---------	---	--

**ПРОГРАММА**  
**организации лабораторного контроля факторов производственной среды и трудового процесса на рабочих местах.**

№	Цех, участок	Точка динамического контроля	Код точки динамического контроля	Профессия	Код профессии	Численность работающих		Факторы производственной среды и трудового процесса	ПДК, ПДУ	Кол-во исследований в точке	Кратность исследований в год	
						все-го	женщин					
1	Административно-управленческий персонал			Заведующий		1	1	<b>Физические:</b> <u>Микроклимат</u>  <u>Искусственная освещенность</u>  <u>Естественная освещенность КЕО</u> <u>ЭРОА – радон</u> <u>Шум непостоянный</u>  <u>Напряженность труда</u>  <u>Тяжесть труда</u>	1а  300 Лк.  0,90%	1  1  1  1	2 раза в год 2 раза в год 2 раза в год 1 1	1 раз в 5 лет 1 раз в 5 лет
2	Административно-управленческий персонал, бухгалтерия	Кабинет оборудованный ПЭВМ		Главный бухгалтер, Бухгалтер		2	2	<u>Микроклимат:</u>  Озон  Азота оксид  Искусственная освещенность  Естественная освещенность  Аэроионизация: N+  N –	1а  0,1 мг/м3  0,5 мг/м3  300Лк.  0,90  400-50000	1  3  3  1  1  1		

								ЭРОА –радон 600-50000	1	
								МЭД гамма- излучения 310Бк/м3	1	
								Вибрация общая 33мк.	1	
								Яркость белого поля р/час 72 дб.	1	
								ЭМИ: по электрической составляющей 35-120кдм.	1 1	
								5Гц-2кГц 2-400кГц по магнитной составляющей 25В/м 5Гц-2кГц 2,5в/м 2-400кГц	1	
								шум непостоянный 250нТл 25нТл	1	
								мягкое рентгеновское излучение 60дБА	1	
								тяжесть труда 100мк. р/час	1	
								напряженность труда	1	
3.	Административно управленческий персонал, документовед	Кабинет оборудован-ный ПЭВМ		Документовед		1	1	Озон 0,1мг/м3	3	36
								Азота оксид 5,0мг/м3	3	12
								<b><u>Микроклимат</u></b> 1а	1	1 раза в год
								<b><u>Искусственная освещенность</u></b> 300Лк.	1	2 раза в год
								Естественная освещенность 0,90%	1	1 раз в год
								Аэроионизация: N + 400-50000	1	2 раза в год
								N – 600-50000	1	1 раз в год
								ЭРОА – радон 310Бк/м3	1	1 раз в



								МЭД гамма-излучения	33мк.р/ч а.	1	год 1 раз в год
								Вибрация общая	72 дБ	1	1 раз в год
								Яркость белого поля	35- 120кдм	1	1 раз в год
								ЭМИ: по электрической составляющей, в/м, не более		1	1 раз в год
								*в диапазоне 5Гц-2кГц	25В/м	1	1 раз в г.
								*в диапазоне 2-400 кГц	2,5В/м	1	1 раз в год
								по магнитной составляющей	250нТл	1	1 раз в год
								5Гц-2кГц	25нТл	1	1 раз в г.
								2-400кГц	60дБА	1	1 раз в год
								Шум непостоянный	100мк.р/ ч	1	1 раз в год
								Мягкое рентгеновское излучение		1	1 раз в год
								- тяжесть труда		1	1 раз в 5 лет
								- напряженность труда			1 раз в 5 лет

4	Зам. заведующего по ВМР	кабинет		Старший воспитатель	1	1	<u>Микроклимат в т.п.г.</u>	1а	3	2 раза в год
							<u>Искусственная освещенность</u>	300Лк.	1	2 раза в год
							<u>Естественная освещенность</u>	0,9	1	2 раза в год
							<u>Шум непостоянный</u>	60дБА	1	1 раз в год
							<u>ЭМИ: по электрической составляющей 5Гц-2кГц</u>	25В/м	1	1 раз в г.
							<u>2-400кГц ЭМИ: по магнитной составляющей 5Гц-2кГц</u>	2,5В\М	1	1 раз в г.
							<u>2-400кГц</u>	250нТл	1	1 раз в г.
							<u>2-400кГц</u>	25нТл	1	1 раз в г.
							<u>Яркость белого поля</u>	35-120 кдм.	1	1 раз в год
							<u>ЭРОА-радон</u>	310 Бк/м3	1	1раз в г.
							<u>МЭД гамма-излучения</u>	33мк. р/ч	1	1 раз в г.
							<u>Напряженность труда</u>		3	1 раз в 5 лет
							<u>Тяжесть труда</u>		3	1 раз в 5 лет
							<u>Озон</u>	0,1мг/м3		36
<u>Азота оксид</u>	5,0мг/м3		12							
5	Медицинский кабинет	кабинет		Медицинская сестра диетическая	1	1	<u>Микроклимат</u>	1а	1	2 раза в год
							<u>Искусственная освещенность</u>	300Лк.	1	2 раза в год
							<u>Естественная освещенность КЕО</u>	0,90%	1	1 раз в год
							<u>ЭРОА –радон</u>	310Бк/м3	1	2 раза

								<b><u>Шум непостоянный</u></b>	60Дба	1	в год 1
								<b><u>Тяжесть труда</u></b>			1
								<b><u>Напряженность труда</u></b>			1 раз в 5 лет
6	Прачечная					1	1	<b><u>Микроклимат</u></b>	1б	4	2 раза в год
								Искусственная освещенность	100Лк.	1	2 раза в год
								Шум непостоянный	60дБА	1	1 раз в год
								СМС	5,0мг/м3	5	1 раз в год
								Хлор	1,0мг/м3	3	4 раза в год
								Тяжесть труда			4 раза в год
								Напряженность труда			1 раз в 5 лет
7	Пищеблок	кабинет		Повар (2 места)		3	3	<b><u>Микроклимат :</u></b>	1б	4	1 раз в год
								<b><u>Искусственная освещенность:</u></b>	100Лк.	1	2 раза в год
								<b><u>Шум непостоянный:</u></b>	60дБА	1	1 раз в год
								СМС	5,0 мг/м3	5	4 раза в год
								Хлор Эмми 50 Гц	1,0мг/м3	3	4 раза в год
								Тяжесть труда			1 раз в 5 лет
								Напряженность труда			1 раз в 5 лет
8	Заведующий хозяйством	кабинет		Заведующий хозяйством		1	1	<b><u>Микроклимат:</u></b>	1а	3	2 раза в год
								<b><u>Искусственная освещенность:</u></b>	300Лк.	1	1 раз в год

								<b><u>Естественная освещенность:</u></b>	1%	1	1 раз в год
								<b><u>ЭРОА – радон:</u></b>	310 Бк/м3	1	1 раз в год
								<b><u>МЭД гамма-излучения:</u></b>	33мк. р/ч.	1	1 раз в год
								<b><u>Шум непостоянный:</u></b>	60дБА	1	1 раз в год
								<b><u>Напряженность труда:</u></b>			1 раз в 5 лет
								<b><u>Тяжесть труда</u></b>			1 раз в 5 лет
9	Музыкальный зал			музыкальный руководитель		1	1	<b><u>Микроклимат</u></b>	1а	3	2 раза в год
								<b><u>Искусственная освещенность</u></b>	300Лк.	1	1 раз в год
								<b><u>Шум непостоянный</u></b>	60дБА	1	1 раз в год
								<b><u>ЭРОА – радон</u></b>	310Бк/м3	1	1 раз в год
								<b><u>МЭД гамма-излучения</u></b>	33мк.р/ч.	1	1 раз в год
								<b><u>Напряженность труда</u></b>			1 раз в 5 лет
								<b><u>Тяжесть труда</u></b>			1 раз в 5 лет
10	Группы			Воспитатели (18 мест)		10	10	<b><u>Микроклимат</u></b>	1а		1 раз в год
11	Группы			Помощники воспитателя (11 мест)		8	8	Физические: <b><u>Микроклимат в х.п.г.</u></b> - температура воздуха, С - относительная влажность воздуха, % - скорость движения воздуха, м/сек	22-24 40-60 0,1	3 3 3	1 раз в год 1 раз в год
								<b><u>Микроклимат в т.п.г.</u></b> - температура воздуха, С - относительная влажность воздуха, % - скорость движения воздуха, м/сек - шум, ДБА	23-25 40-60 0,1 55	3 3 3 3	

							-ионизирующее излучение и родон - тяжесть труда - напряженность труда Химические: СМС Хлор Эмми 50 Гц	100 Бк/куб.м  60 опт. доп.	1	1 раз в 5 лет  1 раз в 5 лет
12	Кабинет логопеда	кабинет		учитель-логопед		1	Физические: <b><u>Микроклимат в х.п.г.</u></b> - температура воздуха, С - относительная влажность воздуха, % - скорость движения воздуха, м/сек <b><u>Микроклимат в т.п.г.</u></b> - температура воздуха, С - относительная влажность воздуха, % - скорость движения воздуха, м/сек - шум, ДБА -ионизирующее излучение и родон - тяжесть труда - напряженность труда	22-24  40-60 0,1  23-25  40-60 0,1 55 100 Бк/куб.м  60 опт. доп.	3  3 3  3  3  3  1	1 раз в год   1 раз в год     1 раз в 5 лет 1 раз в 5 лет