

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное
учреждение «Детский сад №9»**

662159, г. Ачинск, Юго – Восточный район мкр. здание 25А, тел 83915127277, ОГРН 1152443000885
ИНН / КПП 2443045822 / 24430100

Утверждаю:

МБДОУ «Детский сад №9»

М.В. Долгова

Приказ № 108 от «19» 01 2022



ПРОГРАММА

***Производственного контроля соблюдения санитарных норм и правил и
выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических)
мероприятий в МБДОУ «Детский сад»***

Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее - производственный контроль) проводится юридическими лицами в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

Целью программы является обеспечение безопасности и (или) безвредности для сотрудников и воспитанников, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля за их соблюдением.

Задачи производственного контроля:

✓ соблюдение официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля
✓ факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
✓ осуществление лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и

технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;

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

✓ организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников;

✓ контроль за хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и образованием детей;

✓ контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

✓ своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Ростовской области об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения;

В программу включены:

✓ Перечень официально изданных санитарных правил,

- ✓Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля в ДОУ;
- ✓Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам,
- ✓Мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов в ДОУ, график лабораторного контроля,
- ✓Визуальный контроль специально уполномоченными должностными лицами (работниками) организации за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

Данная программа разработана для МБДОУ Д/С№9 г. Ачинска с штатной численностью персонала 55 единиц. Содержание программы также соответствует требованиям СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий» с изменениями и дополнениями. Программа действует до принятия новой редакции (внесение изменений). В программу производственного контроля вносятся при изменении основного вида деятельности ДОУ или других существенных изменениях деятельности ДОУ.

II. Общие положения

2.1 Юридический адрес учреждения: 662159, Красноярский край, город Ачинск, Юго-Восточный район мкр., здание № 25А. Фактический адрес Образовательного учреждения совпадает с юридическим.

2.2 Вид деятельности: в учреждении реализуются следующие виды услуг :

Целью деятельности Образовательного учреждения является образовательная деятельность по основной общеобразовательной программе дошкольного образования, присмотр и уход за детьми.

2.3. Образовательный процесс Образовательного учреждения направлен на реализацию основных задач дошкольного образования:

- охрана жизни и укрепление физического и психического здоровья детей;
- обеспечение познавательно-речевого, социально-личностного, художественно-эстетического и физического развития детей;
- воспитание с учетом возрастных категорий детей гражданственности, уважения к правам и свободам человека, любви к окружающей природе, Родине, семье;
- осуществление необходимой коррекции недостатков в физическом и (или) психическом развитии детей;

- взаимодействие с семьями детей для обеспечения полноценного развития детей;
- оказание консультативной и методической помощи родителям (законным представителям) по вопросам воспитания, обучения и развития детей.

2.4. Образовательное учреждение обеспечивает охрану и укрепление жизни и здоровья ребенка, его развитие с 2 месяцев до 7 лет, его обучение и воспитание, а также уход и присмотр.

2.5. Образовательное учреждение устанавливает объем нагрузки детей во время занятий в соответствии с СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

2.6 Паспортные данные учреждения:

Детский сад на 190 мест. Год ввода здания в эксплуатацию – 2015. Площадь здания (Р), м² 2643,0. Материал наружных стен здания - кирпичные. Количество этажей здания – 2, подвал. Размещен на изолированном земельном участке. Набор помещений учреждения в себя включает: помещения для присмотра и ухода за детьми дошкольного возраста (групповые ячейки– 8); медицинские помещения, пищеблок, прачечная, музыкальный и спортивный залы, помещения для индивидуальных занятий и образования детей, административно-хозяйственные помещения, бытовые помещения, хозяйственные помещения.

Водоснабжение и канализация учреждения централизованные, отопление центральное.

Все работники учреждения подлежат медицинским осмотрам, гигиенической подготовке и аттестации.

Функции по осуществлению производственного контроля возложены на должностных лиц: заведующего, заместителя заведующего по воспитательной работе, заместителя заведующего по административно-хозяйственной работе, медицинского работника в соответствии с договором на организацию медицинского обслуживания детей МБДОУ «Дс№9».

2.4 Визуальный контроль осуществляется должностными лицами в соответствии с должностными обязанностями.

2.5 Производственный контроль осуществляется как визуально так и с помощью инструментальных измерений и лабораторных исследований.

2.6 Лабораторные инструментальные исследования и испытания проводятся лабораториями, аккредитованными в установленном порядке.

2.7 Результаты визуального и инструментального контроля регистрируются в специальных журналах (приложение 2)

3. Порядок организации и проведения производственного контроля.

3.1 Контроль за санитарно-эпидемиологическим состоянием учреждения

3.1.1. Производственный контроль за санитарно-эпидемиологическим состоянием территории учреждения осуществляется заместителем заведующего по административно-хозяйственной работе и предусматривает:

- контроль за проведением уборки территории - ежедневно;
- контроль за накоплением и вывозом твердых бытовых отходов - в соответствии с договором на вывоз твердых отходов.
- контроль за проведением после освобождения мусоросборников их очистки и дезинфекции - после удаления мусора;
- контроль за проведением дезинфекции площадок для сбора мусора - после вывоза мусора;
- контроль за предупреждением наличия бродячих животных – ежедневно;
- Результаты проведенного контроля ежедневно регистрируются в специальных журналах (приложение 2)

3.2.1. Организация производственного лабораторного контроля за санитарно-эпидемиологическим состоянием территории учреждения.

Инструментальные измерения и лабораторные испытания производятся аккредитованными испытательными лабораториями и предусматривают выборочные исследования факторов окружающей среды. Лабораторные исследования факторов окружающей среды организуются заместителем заведующего по АХР.

Показатели производственного контроля, характеризующие безопасность и безвредность для детей и персонала учреждения факторов окружающей среды, периодичность контроля и методы представлены в табл.1

Табл.1

Инструментальный и лабораторный контроль факторов окружающей среды.

Рабочее место и место отбора проб, проведения измерений	Фактор окружающей среды	Периодичность контроля	Методы исследования
Территория учреждения			
Песок для игры в песочницах -песочницы с каждой игровой площадки – 8 шт. площадки	Яйца гельминтов	1 раз в теплый период года, при ежегодной смене песка.	Лабораторные инструментальные исследования проводятся лабораториями, аккредитованными в установленном порядке.(договор)
	Возбудители кишечных исследований		

Результаты проведенного контроля регистрируются в специальных журналах, (приложение 2).

3.2.1. Производственный контроль за санитарно-эпидемиологическим состоянием помещений учреждения осуществляется заместителем заведующего по административно-хозяйственной работе, медицинская сестра и предусматривает:

- Контроль за качеством мебели - ежедневно
- Контроль за целостностью внутренней отделки стен и полов всех помещений, душевых, туалетов, - ежедневно;
- Контроль за проведением влажной уборки всех помещений с применением синтетических моющих средств - ежедневно;
- Контроль за проведением генеральной уборки всех помещений, включающую мытье полов, подоконников, радиаторов и других мест скопления пыли при открытых окнах, фрамугах - 1 раз в месяц;
- Контроль за проведением влажной уборки спальных помещений с применением моющих средств после сна;
- Контроль за проведением мытья оконных проемов - 2 раза в года (осень, весна);
- Контроль за проведением уборки влажным способом мест общего пользования (туалеты, душевые) с применением дезинфицирующих средств – ежедневно;
- Контроль за проведением влажной уборки санитарно-технического оборудования в санитарных узлах, включающего мытье сидений на унитазах, ручке сливного бочка, ручек дверей туалетов, душевых – ежедневно;
- Контроль за проведением влажной уборки с применением чистящих и дезинфицирующих средств, раковин, унитазов, душевых поддонов квачами и щетками и последующим протираанием ветошью, смоченной в дезинфицирующем растворе – ежедневно;
- Контроль за проведением влажной уборки с применением моющих средств в обеденном зале, после каждого приема пищи;
- Контроль Санитарно-технического оборудования - ежедневно;
- Контроль работы систем искусственного освещения - ежедневно;
- Контроль замены перегоревших ламп и их утилизацией;
- Контроль проведения дезинсекционных мероприятий и дератизационных мероприятий - 1 раз в месяц;
- Контроль качества используемых моющих и дезинфицирующих средств их хранением, приготовлением рабочих растворов - ежедневно;

Результаты проведенного контроля регистрируются в специальных журналах. (приложение 2)

3.2.2. Контроль прохождения предварительного медицинского осмотра перед поступлением на работу персоналом учреждения - в период трудоустройства; прохождение периодического медицинского осмотра работников учреждения - 1 раз в год.

Медицинский осмотр проводится в соответствии с Приказом Минздрава РФ от 28.01.2021 № 29н (контингент сотрудников прилагается)

3.2.3. Производственный контроль за санитарно-противоэпидемическим состоянием учреждения осуществляется медицинскими работниками (в соответствии с договором на организацию медицинского обслуживания детей МБДОУ «Д/с №9» и предусматривает:

- контроль за качеством используемых моющих и дезинфицирующих средств, их хранением, приготовлением рабочих растворов – ежедневно;
- контроль за ведением журналов «Здоровье», «С»-витаминизации блюд, амбулаторного журнала приема детей, журналов бракеража сырых продуктов и готовых блюд – ежедневно;
- Контроль проведением медицинских осмотров детей в соответствии с действующими требованиями (диспансеризация) – 1 раз в год;
- Участие в административных освещениях, информирование руководителя учреждения о состоянии здоровья детей, санитарного состояния учреждения.

Результаты проведенного контроля ежедневно регистрируются в специальных журналах, приложение 2.

3.2.3. Организация производственного лабораторного контроля за санитарно-противоэпидемическим состоянием учреждения.

Инструментальные измерения и лабораторные испытания проводятся аккредитованными лабораторными центрами и предусматривают выборочные исследования факторов, характеризующих санитарно-противоэпидемическое состояние учреждения.

Лабораторные исследования факторов, характеризующих санитарно-противоэпидемическое состояние учреждения, организуются заместителем директора по хозяйственной работе.

Показатели производственного контроля, санитарно-противоэпидемическое состояние учреждения, периодичность и методы представлены в таблице 2.

Таблица 2

Инструментальный и лабораторный контроль за санитарно-противоэпидемическим состоянием учреждения

Рабочее место и место отбора проб, проведения измерений	Факторы окружающей среды	Периодичность контроля
Общие помещения		
музыкальный и спортивный залы, рекреации, медицинские помещения	Естественная освещенность (КЕО)	1 раз в год
	Параметры микроклимата**	1 раз в 6 месяцев
	Уровни искусственной освещенности	1 раз в год
Спальные помещения		
В каждой спальном комнате	Естественная освещенность (КЕО)	1 раз в год
	Параметры микроклимата**	1 раз в 6 месяцев
	Уровни искусственной освещенности	1 раз в год
Процедурный кабинет		
Смывы с оборудования и инвентаря после дезинфекции	БГКП	1 раза в год
Воздух (по одному исследованию)	Общая микробная обсемененность и St. aureus	1 раз в год
Медицинский инструментарий (по одному образцу всех наименований)	На стерильность	1 раза в год

Примечание:

*методы контроля указаны в приложении 4.

** Инструментальные изменения параметров микроклимата проводятся в зимний и летний периоды года. К параметрам микроклимата относятся: а) скорость движения воздуха; б) температура воздуха; в) влажность воздуха.

Результаты проведенного контроля ежедневно регистрируются в специальных журналах, приложение 2.

3.3. Производственный контроль за условиями для присмотра и ухода за детьми.

3.3.1. производственный контроль осуществляется заведующим учреждения и предусматривает:

- проверку документов, подтверждающих качество и безопасность учебных изданий, игр и игрушек – при приобретении;
- проверку документов, подтверждающих качество и безопасность программ дошкольного и дополнительного образования – при внедрении.
- наличие документов, подтверждающих безопасность и качество ежедневного и цикличного меню, бракераж блюд.

Результаты проведенного контроля ежедневно регистрируются в специальных журналах, приложение 2.

3.3.2. Производственный контроль осуществляется заместителем по воспитательной работе учреждения и предусматривает:

- контроль за соблюдением режима дня, осуществлением оздоровительных и профилактических мероприятий – ежедневно;
- контроль за кратностью и длительностью просмотра телепередач – ежедневно;
- контроль за организацией и проведением занятия воспитанниками – в соответствии с планом методической работы.
- контроль за режимом использования ИКТ в игровой и образовательной деятельности воспитанников – ежедневно;
- контроль за длительностью прогулок – ежедневно;
- контроль за проведением регулярного сквозного проветривания спальных и других помещений – перед прибытием воспитанников;
- контроль за проведением сквозного проветривания помещений вестибюлей и рекреаций – во время отсутствия воспитанников;
- контроль за проведением физического воспитания, физической нагрузки воспитанников в соответствии с состоянием здоровья воспитанников – ежедневно.

Результаты проведенного контроля ежедневно регистрируются в специальных журналах, приложение 2.

3.3.3. Производственный лабораторный контроль за факторами среды проживания.

Инструментальные измерения и лабораторные испытания проводятся аккредитованными испытательными лабораторными центрами и предусматривают выборочные исследования факторов среды проживания.

Лабораторные исследования факторов, характеризующих условия проживания воспитанников организуются заместителем директора по хозяйственной работе.

Показатели производственного контроля, характеризующие условия проживания, периодичность контроля и методы представлены в таблице 3.

Таблица 3

Инструментальный и лабораторный контроль факторов среды проживания

Рабочее место и место отбора проб, проведения измерений	Факторы окружающей среды	Периодичность контроля
групповые ячейки	Естественная освещенность (КЕО)	1 раз в год
	Параметры микроклимата**	1 раз в 6 месяцев
	Уровни искусственной освещенности	1 раз в год

Примечание:

*методы контроля указаны в приложении 4.

** Инструментальные измерения параметров микроклимата проводятся в зимний и летний периоды года. К параметрам микроклимата относятся: а) скорость движения воздуха; б) температура воздуха; в) влажность воздуха.

Результаты проведенного контроля регистрируются в специальных журналах, приложение 2.

3.4. Производственный контроль за условиями хранения продуктов, приготовлением и реализацией готовых блюд на пищеблоке.

3.4.1. Производственный контроль за условиями хранения продуктов, приготовлением и реализацией готовых блюд на пищеблоке осуществляется медицинским работником и шеф-поваром учреждения и предусматривает:

- проверку сопроводительных документов на пищевые продукты, подтверждающих их происхождение, удостоверяющих качество и безопасность для здоровья человека - при поступлении;
- проверку наличия этикеток (ярлыков) на транспортной и потребительской таре, идентификацию пищевых продуктов – при поступлении и до конца реализации;
- проверку температурных режимов при хранении, изготовлении, реализации продукции, мытье столовой и кухонной посуды, инвентаря – ежедневно;
- оценку качества и безопасности пищевых продуктов (внешний вид, органолептические показатели) с последующей записью в бракеражном журнале сырых продуктов (приложения 2) – ежедневно;
- контроль за холодной обработкой продуктового сырья, приготовлением полуфабрикатов, технологией приготовления блюд осуществляется ежедневно.

Результаты проведенного контроля ежедневно регистрируются в специальных журналах, приложение 2.

3.4.3. Производственный контроль за условиями хранения продуктов, приготовлением и реализацией готовых блюд на пищеблоке осуществляется заведующим и медицинским работником учреждения и предусматривает:

- контроль за разработкой, наличием и выполнением циклического меню – 1 раз в год;
- контроль за использованием йодированной соли – ежедневно;
- контроль за проведением искусственной «С»-витаминизации готовых блюд – ежедневно;
- контроль за выполнением норм питания – 1 раз в 10 дней;
- контроль за составлением меню-раскладок – ежедневно;
- контроль за снятием пробы готовой пищи с обязательной отметкой о вкусовых качествах и готовности с последующей отметкой в бракеражном журнале готовых блюд – перед каждым приемом пищи;
- контроль веса порционных блюд с последующей записью в бракеражном журнале готовых блюд – перед каждым приемом пищи;
- контроль за отбором и хранением суточных проб готовой продукции – перед каждым приемом пищи;
- осмотр зева и открытых поверхностей тела работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний – ежедневно.

Результаты проведенного контроля ежедневно регистрируются в специальных журналах, приложение 2.

3.4.3. Производственный лабораторный контроль на пищеблоке организуется заведующим.

Основные показатели производственного контроля, характеризующие безопасность готовых блюд, а также периодичность контроля представлены в таблице 4.

Таблица 4.

Производственный лабораторный контроль качества готовых блюд по микробиологическим и санитарно-химическим показателям

Объект обследования	Кратность контроля	Исследуемые показатели
Салаты, супы	1 раз в год	КМАФАнМ, КОЕ/г
		БГКП
		E.coli
		S.aureus
		Proteus
		Патогенные, в т. ч. сальмонеллы

Таблица 4.

Производственный лабораторный контроль качества готовых блюд по микробиологическим и санитарно-химическим показателям

Объект обследования	Кратность контроля	Исследуемые показатели	Методы*
Салаты, супы	1 раз в год	КМАФАнМ, КОЕ/г	10
		БГКП	12
		E.coli	15
		S.aureus	13
		Proteus	14
		Патогенные, в т. ч. сальмонеллы	11

Блюда из мяса и мясных продуктов, птицы (мясо отварное, тушеное, изделия из рубленого мяса)	1 раз в год	КМАФАнМ, КОЕ/г	10		
		БГКП	12		
		S. aureus	13		
		Proteus	14		
		Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	11		
		КМАФАнМ, КОЕ/г	10		
Блюда из птицы отварные	1 раз в год	БГКП	12		
		S. aureus	13		
		Proteus	14		
		Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	11		
		КМАФАнМ, КОЕ/г	10		
		Гарниры	1 раз в год	БГКП	12
S. aureus	13				
Proteus	14				
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	11				
E/ Coli	15				
Овощи тушеные	1 раз в год			КМАФАнМ, КОЕ/г	10
		БГКП	12		
		S. aureus	13		
		Proteus	14		
		Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	11		
		Сладкие блюда и напитки	1 раз в год	КМАФАнМ, КОЕ/г	10
БГКП	12				
S. aureus	13				
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	11				
Пирожки печеные	1 раз в год			КМАФАнМ, КОЕ/г	10
				БГКП	12
		S. aureus	13		
		Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	11		

3.5. Контроль санитарного состояния столовой.

3.5.1. Визуальный контроль за санитарным состоянием помещений пищеблока осуществляется поваром и предусматривает:

- контроль за проведением генеральной уборки всех помещений пищеблока, включающую мытье полов, стен, дверей, окон, осветительной арматуры, очистку стекол от пыли и копоти, вентиляционных коробов с использованием моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных в установленном порядке – 1 раз в месяц;

- контроль за проведением уборки помещений пищеблока влажным способом с применением моющих средств, разрешенных в установленном порядке – ежедневно;

- контроль за проведением уборки влажным способом столов, производственных помещений, оборудования и инвентаря после каждого приема пищи, моющими средствами, разрешенными в установленном порядке;

- контроль наличия насекомых и грызунов;

- контроль за проведением засетчивания окон (при необходимости дверей) в помещениях пищеблока;

Результаты проведенного контроля ежедневно регистрируются в специальных журналах (приложение 2).

3.5. Производственный контроль за условиями медицинского обслуживания воспитанников.

3.5.1. Визуальный контроль за условиями медицинского обслуживания воспитанников осуществляется медицинским работником в соответствии с договором на организацию медицинского обслуживания детей МБДОУ «Д\с№9».

и предусматривает:

- контроль за проведение текущей дезинфекции посуды, белья, санитарно-технического оборудования в изоляторе – ежедневно;

- контроль за дезинфекцией медицинского инструментария, предметов ухода за заболевшими – ежедневно;

- контроль за утилизацией медицинских инструментов одноразового пользования – ежедневно;

- контроль за проведением карантинных мероприятий – при возникновении инфекционных заболеваний среди воспитанников;

- контроль за состоянием здоровья воспитанников, активное выявление заболевших – систематически;

- контроль за соблюдением правил личной гигиены воспитанниками и персоналом – ежедневно;

- контроль за организацией физического воспитания, проведением спортивных занятий, оздоровительных процедур, присутствие на всех спортивно-массовых мероприятиях – ежедневно;

- контроль за условиями хранения иммунобиологических препаратов и медикаментов – ежедневно;

- контроль за исправностью работы холодильного оборудования, предназначенного для хранения иммунобиологических препаратов и медикаментозных средств – ежедневно;
- контроль за проведением профилактических прививок – согласно плану проведения профпрививок;
- контроль за оформлением и ведением журнала регистрации профилактических прививок – постоянно.

3.5.2. Медицинский работник осуществляет производственный контроль за организацией и проведением в установленном порядке:

- наблюдения за воспитанниками – после проведения профилактических прививок;
- сбора информации о состоянии здоровья воспитанников – ежедневно;
- коррекция режима и нагрузок для воспитанников с отклонениями в состоянии здоровья – по мере необходимости;
- оказания неотложной медицинской помощи при несчастных случаях;
- организация и проведение санитарно-противоэпидемических мероприятий;
- осмотра детей на педикулез, чесотку, микроспорию – 1 раз в 7 дней;
- контроль за проведением планового обследования детей и персонала на энтеробиоз – 1 раз в год;
- проведение работы по формированию здорового образа жизни с персоналом и воспитанниками,
- сообщение в территориальные учреждения здравоохранения, Управление Роспотребнадзора по Красноярскому краю о случае инфекционных и паразитарных заболеваний среди детей и персонала учреждения, после установления диагноза, в установленном порядке.

3.6. Производственный контроль за условиями труда персонала по обслуживанию

Для предотвращения неблагоприятного воздействия физических факторов на самочувствие, функциональное состояние, работоспособность и здоровье человека предусмотрено проведение профилактических мероприятий, направленных на предупреждение возникновения заболеваний персонала, контроль условий труда, выполнение мер защиты работающих от неблагоприятного воздействия физических факторов.

Производственный контроль за условиями труда персонала по обслуживанию осуществляется заместителем директора по АХР и предусматривает:

- контроль за параметрами микроклимата в помещениях;
- контроль за уровнями освещенности на рабочих местах;
- контроль за уровнями шума на рабочих местах;
- контроль за соблюдением правил личной гигиены.

Производственный лабораторный контроль за условиями труда персонала по обслуживанию осуществляется заместителем директора по хозяйственной работе.

Порядок проведения лабораторного контроля представлен в таб. 5.

Таблица 5

Инструментальный контроль за условиями труда

Объект исследования	Показатели
Рабочее место заведующего, заместителя заведующего по воспитательной работе, заместителя заведующего по административно-хозяйственной работе, медицинской сестры, воспитателей, музыкального руководителя, повара, подсобного рабочего, рабочего по обслуживанию зданий и сооружений, кладовщика, машиниста по стирке белья, младших воспитателей, учителя-логопеда, инструктора по физкультуре, врача-педиатра, музыкального руководителя.	Уровни искусственной освещенности
	Параметры микроклимата**
Рабочее место повара, шеф-повара	Шум

Приложение 1

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

✓ Федеральный закон РФ от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями на 13 июля 2020 года);

✓ Положение о федеральной службе по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, утверждённое Постановлением правительства РФ от 30.06.2004 № 322 (с изменениями на 30 апреля 2020 года);

✓ Федеральный закон РФ от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней» (с изменениями на 8 декабря 2020 года);

✓ Федеральный закон от 18.06.201 № 77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации» (с изменениями на 3 августа 2018 года);

✓ Федеральный закон РФ от 05.04.2013 N 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (с изменениями на 30 декабря 2020 года)

✓ Постановление Правительства РФ от 15.07.99 № 825 «Об утверждении перечня работ, выполнение которых связано с высоким риском заболевания инфекционными

болезнями и требует обязательного проведения профилактических прививок» (с изменениями на 24 декабря 2014 года);

✓ Постановление Правительства РФ от 25.12.2001 № 892 «О реализации Федерального закона «О предупреждении распространения туберкулеза в РФ» (с изменениями на 15 августа 2019 года);

✓ Постановление Правительства РФ от 16.04.2012 № 291 «Об утверждении положения о лицензировании медицинской деятельности» (с изменениями на 28 ноября 2020 года);

Санитарные правила и нормы:

✓ СанПиН 2.3/2.4.3590-20 от 27.10.2020 г. "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

✓ СП 2.4.3648-20 от 28.09.2020 г. "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"

✓ СП 3.1/2.43598-20 от 30.06.2020 г «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 от 22.05.2020 г "Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)"

СП 1.1.1058 – 01 от 13.07.2001 г. «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»

✓ СП 3.1.2825-10 от 30.12.2010 г. «Профилактика вирусного гепатита А»;

✓ СП 3.1.7.2616-10 от 26.04.2010 г. «Профилактика сальмонеллёза»

✓ СП 3.5.3.3223-14 от 22.09.2014 г. "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий"

✓ СанПиН 3.5.2.3472-17 от 07.06.2017 г. "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение"

✓ СанПиН 3.2.3215-14 от 22.08.2014 г. Профилактика паразитарных болезней Российской Федерации"

✓ СП 3.1.2.3117-13 от 18.11.2013 г.

"Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций"

✓ СП 3.1.958-00 от 01.02.2000 г. Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами

✓ СП 3.1.1.2341-08 от 28.02.2008 г. «Профилактика вирусного гепатита В»;

✓ СП 3.3.2367-08 от 04.06.2008 г. «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней»;

✓ СП 3.3.2342-08 от 03.03.2008 г. «Обеспечение безопасности иммунизации»;

✓ СП 3.1.2.3162-14 от 17.03.2014 г. Профилактика коклюша

✓ СП 3.1.2950-11 от 27.07.2011 г. «Профилактика энтеровирусной (неполио) инфекции»; ✓ СП 3.1.2951-11 от 27.07.2011 г. «Профилактика полиомиелита»;

✓ СП 3.1.295-11 от 28.07.2011 г. «Профилактика кори, краснухи, эпидемического паротита»; ✓ СП 3.1.3542-18 от 20.12.2018 г. "Профилактика менингококковой инфекции" (приложение). ✓ СП 3.2.3110-13 от 22.10.2013 г. «Профилактика энтеробиоза»;

✓ СП 3.1.1.3108-13 от 09.10.2013 г. "Профилактика острых кишечных инфекций"

✓ СП 1.2.3685-21 от 01.03.2021 г. «Нормативы качества и безопасности воды».

✓ ГОСТ 30390-2013 от 01.01.2016 г. «Услуги общественного питания.

Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия», в соответствии с которым установлены обязательные требования к процедурам обеспечения безопасности продукции общественного питания, основанные на принципах ХАССП.

✓ Приказ Минздрава СССР от 04.10.1980 № 1030 «Об утверждении форм первичной медицинской документации учреждений здравоохранения»

✓ Приказ Министерства Здравоохранения РФ от 21.03.2014 г. N 125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»

Методические рекомендации

✓ Методическое указание МУ 3.2.1756-03 от 28.03.2003 г. "Эпидемиологический надзор за паразитарными болезнями";

✓ Методическое указание МУ 3.2.1882 -04 от 03.03.2004 г. «Профилактика лямблиоза»; ✓ Методическое указание МУ 4.2.2661 -10 от 23.07.2010 г. «Методы санитарно-паразитологических исследований»;

✓ Руководство Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха в помещениях» Р 3.5.1904-04 от 04.03.2004 г.;

- ✓ Методическое указание МУ 3.1.1.2957-11 от 29.07.2011 г. «Эпидемиологический надзор, лабораторная диагностика и профилактика ротавирусной инфекции».
- ✓ Методические рекомендации от 13.03.1987 № 11-4/6-33 «Контроль за организацией питания детей в детских дошкольных учреждениях».
- ✓ Методические рекомендации от 20.06.1986 № 11-22/6-29 «Организация летней оздоровительной работы с детьми в дошкольных учреждениях».
- ✓ Методические рекомендации от 29.10.1984 № 11 -14/26-6 «Проведение физкультурных занятий на открытом воздухе с детьми 5—7 лет в дошкольных учреждениях».
- ✓ Методическиерекомендацииот 12.06.1980 № 08-14/4-14 «Профилактика острых респираторных вирусных инфекций в детских дошкольных учреждениях».
- ✓ Методическое указание МУ 3.5.3.2949-11 от 27.07.2011 г. «Борьба с грызунами в населенных пунктах, на железнодорожном, водном, воздушном транспорте»;
- ✓ Методическое указание МУ 3.1.1.2363-08 от 25.05.2008 г. «Эпидемиологический надзор и профилактика энтеровирусный (неполио) инфекций»;
- ✓ Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 от 18.05.2020 г. «Гигиена детей и подростков»;

Приложение 2

Перечень форм учета и отчетности, связанных с осуществлением производственного контроля

1. Журнал санитарного состояния учреждения(генеральных уборок).
2. Личные медицинские книжки на каждого работника установленного образца.
3. Журнал обследования детей на энтеробиоз.
4. Журнал обследования сотрудников на энтеробиоз.
5. Журнал учета прохождения медицинского осмотра и гигиенической подготовки персонала.
6. Журнал регистрации исследованных образцов пищевых продуктов с приложением протоколов исследований и принятых мер по продукции, несоответствующей гигиеническим требованиям.
7. Журнал бракеража продуктов и продовольственного сырья, поступающего на пищеблок.
8. Журнал бракеража готовой продукции.
9. Журнал «С» витаминизации третьего блюда
10. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования на пищеблоке.
11. Журнал учета аварийных ситуаций.

12. Технологические карточки рецептов готовых блюд, цикличное меню.
13. Журнал осмотра работников пищеблока на гнойничковые и острые респираторные заболевания.
14. Журнал «Здоровья».
15. Журналы осмотра детей (педикулез, чесотка, кожные заболевания)

Приложение 3

Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации

Профессия	Периодичность
Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам	
Заведующий, заместитель заведующего по ВОР, заместитель заведующего по АХР, инспектор по кадрам, делопроизводитель, учитель-логопед, воспитатели, педагог-психолог, музыкальный руководитель, инструктор по физкультуре, рабочий по обслуживанию зданий и сооружений, кастелянша, машинист по стирке белья, младшие воспитатели, дворник, сторож, уборщик служебных помещений.	При устройству на работу и в дальнейшем ежегодно
Работники кухни (шеф-повар, повар, подсобный рабочий, кладовщик)	При устройству на работу и в дальнейшем 1 раз в год
Перечень должностей работников, подлежащих профессиональной гигиенической подготовке и аттестации	
Заведующий, заместитель заведующего по ВОР, заместитель заведующего по АХР, инспектор по кадрам, делопроизводитель, учитель-логопед, воспитатели, педагог-психолог, музыкальный руководитель, инструктор по физкультуре, *рабочий по обслуживанию зданий и сооружений, кастелянша, машинист по стирке белья, дворник, сторож, уборщик служебных помещений.	При устройству на работу и в дальнейшем 1 раз в 2 года
Работники кухни (повар, шеф-повар, подсобный рабочий, кладовщик) младшие воспитатели,	При устройству на работу и в дальнейшем 1 раз в год

Приложение № 3

КОНТИНГЕНТ

профессий, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, согласно Приказу Минздрава РФ от 28.01.2021 № 29н
 МБДОУ «Д/С №9»
 юридический и фактический адрес: 662159, Красноярский край, г. Ачинск Юго-Восточный район мкр., здание № 25А

код ОКВЭД 80.10.1; тел.8(39151) 2-72-77

Наименование структурного подразделения	Наименование профессии	Штатная численность	Наименование вредного фактора	Пункт по приказу № 29 н от 28.01.2021 г	Периодичность осмотра	Примечание
1	2	3	4	5	6	7
1. Административный и административно-управленческий персонал						
	Заведующий	1,0	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	Пр.1 п. 25	1 раз в год	
	Заместитель заведующего по воспитательной работе	1,0	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	Пр.1 п. 25	1 раз в год	
	Инспектор по кадрам/делопроизводитель	2,0	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	п. 25	1 раз в год	

	Заместитель заведующей о по административно-хозяйственной работе	1,0	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	п. 25	1 раз в год
2. Педагогический персонал					
	Педагог-психолог	1,0	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	п. 25	1 раз в год
	Воспитатель	17	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	п. 25	1 раз в год
	Учитель-логопед/ учитель-дефектолог	1,75	Работы в образовательных организациях	п. 25	1 раз в год
	Инструктор по физической культуре	1	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	п. 25	1 раз в год
	Музыкальный руководитель	1,5	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	п. 25	1 раз в год
Учебно – вспомогательный и обслуживающий персонал					
	Младший воспитатель	9	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	п. 25	1 раз в год
	Кладовщик	1,0	Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации (в организациях пищевых и перерабатывающих отраслей промышленности, сельского хозяйства, пунктах, базах, складах хранения и реализации, в	п. 23	1 раз в год

			транспортных организациях, организациях торговли, общественного питания, на пищеблоках всех учреждений и организаций			
Повар	2,0		Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации (в организациях пищевых и перерабатывающих отраслей промышленности, сельского хозяйства, пунктах, базах, складах хранения и реализации, в транспортных организациях, организациях торговли, общественного питания, на пищеблоках всех учреждений и организаций)	п.23	1 раз в год	
			Параметры нагревающего микроклимата (температура, индекс тепловой нагрузки среды, влажность, тепловое излучение)	п.4.8	1 раз в год	
Шеф-повар			Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации (в организациях пищевых и перерабатывающих отраслей промышленности, сельского хозяйства, пунктах, базах, складах хранения и реализации, в транспортных организациях, организациях торговли, общественного питания, на пищеблоках всех учреждений и организаций)	П.23		
Подсобный рабочий	2		Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации (в организациях пищевых и перерабатывающих отраслей промышленности, сельского хозяйства, пунктах, базах, складах хранения и реализации, в транспортных организациях, организациях торговли, общественного питания, на пищеблоках всех учреждений и организаций)	п. 23	1 раз в год	

			Параметры нагревающего микроклимата (температура, индекс тепловой нагрузки среды, влажность, тепловое излучение)	п. 4.8	1 раз в год
	Машинист по стирке и ремонту спецодежды	1,0	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	п. 25	1 раз в год
	Кастелянша	1,0	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	п. 25	1 раз в год
	Сторож/сторож(старший)	4,0	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	п. 25	1 раз в год
	Дворник	2,0	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	п. 25	1 раз в год
	Работник по комплексному обслуживанию и ремонту зданий	1	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	п. 25	1 раз в год
	Уборщик служебных помещений	2	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	п. 25	1 раз в год

Примечание:

1. Участие врача-терапевта, врача-психиатра и врача-нарколога при прохождении предварительных и периодических осмотров является обязательным для всех категорий обследуемых.
2. По итогам проведения осмотров медицинская организация не позднее чем через 30 дней после завершения периодического медицинского осмотра обобщает результаты проведенных периодических осмотров работников и совместно с территориальными органами федерального органа исполнительной власти, уполномоченного на осуществление государственного контроля и надзора в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и представителями работодателя, составляет заключительный акт.

Ответственный за проведение медосмотров: Диепровская Елена Петровна, инспектор по кадрам