

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение "Детский сад комбинированного вида
№73 "Веснянка" муниципального образования городской округ Симферополь Республики Крым

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ №73 «Веснянка»

Ж.В. Черногорова

2024 г.



ПРОГРАММА (ПЛАН)
организации и проведения производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
МБДОУ № 73 «Веснянка»

г. Симферополь
2024 г.

· Наименование юридического лица или индивидуального предпринимателя Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение "Детский сад комбинированного вида №73 "Веснянка" муниципального образования городской округ Симферополь Республики Крым

Наименование (тип) объекта дошкольное образовательное учреждение

Виды деятельности дошкольное образование (предшествующее начальному общему образованию)

Юридический адрес 295026 г. Симферополь, ул. Гайдара, дом 6

Фактический адрес, телефон 295026 г. Симферополь ул. Гайдара, дом 6 (тел. 22-33-54)

Количество работающих 72 чел., из них относящихся к декретированному контингенту 3 чел.

Санитарно-эпидемиологические заключения о соответствии санитарным правилам видов деятельности, работ, услуг представляющих опасность для человека выдано: ФС по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республики Крым и г. Севастополю №82.01.01.000.М.000698.05.16 от 07.05.2016г.

Свидетельство о государственной регистрации серия 91 № 000051616 от 31.12.2014г.

Лицензия серия 82Л01 № 0000609 срок действия с 26 июля 2016г. бессрочно

Договор на проведение дезинсекции и дератизации с дез. станцией № 229 от 18.01.2024 г.

Договор на оказание услуг по обращению с ТКО с ГУП РК «Крымэкоресурсы» № 12451/БО/24 от 18.01.2024 г.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Детский сад имеет 2 двухэтажных строения (одно из них капитальное здание, второе - модуль)

Основное здание детского сада построено по типовому проекту, 2-х этажное, отдельно стоящее Проектная вместимость 205 человек, фактически – 247 детей. Капитальный ремонт не проводился. Рассчитан на 12 групп, фактически функционирует 11 групп. Имеется спортивный и музыкальный залы.

Пищеблок: расположен на 1м этаже.

Варочный цех

Площадь – 40,2 м², высота – 3м².

Установлено 2 окна, общей площадью – 5,52м²

Покрытие пола, стен - керамическая плитка, состояние удовлетворительное.

Установлено 7 светильников закрытого типа, все исправны.

Оборудование: электросковорода, 2 электрокотла, пароконвектомат, 1 электроплита на 6-конфорок, взбивальная машина, электромясорубка, холодильный шкаф, 6 столов для готовой продукции, весы для готовой продукции, шкаф для инвентаря, шкаф для хлеба, шкаф для посуды, моечные ванны и умывальник для рук с подводкой холодной и горячей проточной воды, бактерицидная лампа.

Заготовочный цех

Площадь – 7,7м², высота – 3м².

установлено 1 окно, общей площадью 2,76м².

Покрытие пола и стен - керамическая плитка, состояние удовлетворительное

Установлен 1 светильник закрытого типа, исправен.

Оборудование: моечные ванны, умывальник для мытья рук с подводкой холодной и горячей проточной воды, столы для разделки сырой продукции, весы для сырой продукции, электромясорубка, овощерезка.

Все цеха обеспечены необходимым инвентарем и кухонной посудой.

Кладовая сыпучих продуктов: Площадь – 11,9 м², высота 3м²

Потолок – акриловая покраска

Стены – кафельная плитка.

Покрытие пола - кафельная плитка.

Оборудование: 3 холодильных шкафа, 2 стеллажа, 2 весов, стол, рециркулятор.

Овощехранилище: Площадь - 9,0 м², высота - 2,5 м.

Отделка пола - бетон, отделка стен - обои под покраску, состояние удовлетворительное.

Оборудование: коробка для хранения овощей, 1 стеллаж, весы напольные, все оборудование исправно.

Медицинский кабинет: Площадь - 11,4 м², высота - 3 м.

Установлено металлопластиковое окно - 1 шт., общая площадь 2,76 м²

Покрытие пола - линолеум.

Установлены 4 светильника закрытого типа, исправны.

Отделка стен - моющиеся обои, кафель.

Оборудование: столы - 3 шт., шкаф для документов.

Оснащение: установлена раковина с подводкой горячей и холодной проточной воды, кушетка - 1 шт., холодильник - 1 шт., 2 медицинских столика, 1 стенка мебельная - в которых находятся препараты для оказания неотложной помощи, медицинские документы и детские медицинские карты, 2 письменных стола, бактерицидная лампа.

Прачечная: Площадь прачечной составляет - 24,0 м², высота - 3 м².

Покрытие пола и стен керамическая плитка, состояние удовлетворительное.

Установлено 4 светильника, закрытого типа, исправны

Оснащение: 2 стиральные машины на 10 и 8 кг, умывальник для мытья рук с подводкой горячей и холодной проточной воды, 2 ванны.

Гладильная комната

площадь, 11,9 м² высота 3 м².

Установлено 1 окно, площадью 2,76 м²,

Отделка потолка и стен - акриловая краска, панели покрашены краской ПФ-115

Модуль общей (полезной) площадью 1470,9 м², размеры: ширина 19450 мм, длина 43445 мм, внутренняя полезная высота помещений 3,0 м. Модули (57 модулей контейнерного типа, соединенных в одно целое строение), устанавливаются на фундаменте в 2 этажа.

Проектная мощность 120 человек, фактически - 128 чел.

Пищеблок: расположен на 1-ом этаже, общая площадь помещений - 47,4 м². Пищеблок эксплуатируется. Состоит из горячего цеха, холодного цеха, раздаточной. Стены в горячем цеху выполнены кафелем. Отделка потолка: акриловая краска.

Установлено 7 светодиодных светильника закрытого типа, исправны.

Оборудование: 2 электроплиты с духовым шкафом, электромясорубка, столы хозяйственные, овощерезка, машина взбивальная, холодильные шкафы, кипятильник, весы для продуктов, полки настенные, полки для досок, холодильник для суточных проб, установлены 4 односекционные и 1 двухсекционная моечные ванны с подводкой горячей и холодной проточной воды, умывальник, стеллажи для кухонного инвентаря, шкаф для хранения хлеба, естественная вытяжка, бактерицидная лампа, все оборудование исправно.

Медицинский кабинет: площадью 18,1 м² размещен на 1 этаже:

- Установлено – 1 окно, площадью – 2,24 м²,
- отделка стен – обои, отделка пола – линолеум.
- кол-во светодиодных светильников -3, светильников аварийного освещения -1
- осуществлена подводка горячей и холодной проточной воды.
- стол письменный – 2,
- холодильник – 1,
- шкаф для документов – 2.

Процедурный кабинет: площадь – 8,6 м²

- кол-во окон - 1, общей площадью – 2,24 м²,
- отделка пола – плитка, отделка стен – плитка,
- кол-во светодиодных светильников -2, в исправном состоянии,
- раковина с подводкой горячей и холодной воды, бактерицидная лампа,
- медицинский шкаф -1,
- медицинская кушетка-1,
- холодильник – 1.

Санузел медблока с местом для приготовления дезинфицирующих растворов, в котором установлены унитаз и раковина для мытья рук, шкаф для дез. средств. На полу плиточное покрытие, стены санузла выполнены на 1,55 м. кафельной плиткой.

Прачечная: Площадь прачечной составляет – 18,8 м², высота – 3 м².

Установлено – 1 окно, площадью – 2,24 м²

Покрытие пола и стен керамическая плитка, состояние удовлетворительное.

Установлено 4 пылевлагонепроницаемых светильника, закрытого типа, исправны

Оснащение: 3 стиральных машины на бкг, 4 сушилки для белья, умывальник для мытья рук с подводкой горячей и холодной проточной воды

Гладильная комната:

Площадь, 37,6 м² высота 3м².

Установлено 2 окна, общей площадью 4,48 м²,

Отделка потолка и стен – кафельная плитка, состояние удовлетворительное.

Площадь земельного участка — 10 275 м², территория зонирована, озеленено 1 505 м². На игровых площадках имеются 17 теневых навесов.

Территория ограждена по периметру, наружное освещение предусмотрено, санитарное состояние собственной и прилегающей территории удовлетворительное. Контейнер для мусора - 2 шт. установлены на территории хоз. двора.

Функционирует 17 групп: 2 группы - режим работы с 8.00 до 17.00, 11 групп - режим работы с 07.30 до 18.00, 4 группы - режим работы с 07.00 до 19.00

Водоснабжение: холодное и горячее централизованное.

Канализация: централизованная.

Отопление: централизованное осуществляется теплоснабжающей организацией ООО «Таврическая теплоснабжающая компания».

1. Перечень нормативных документов, в том числе официально изданных санитарных правил в соответствии с осуществляемой деятельностью.

1. Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (с изменениями на 24 июля 2023 года).
2. Федеральный закон Российской Федерации от 30.12.2001г. № 197-ФЗ «Трудовой кодекс Российской Федерации» (с изменениями на 30 января 2024 года).
3. Федеральный закон от 30.06.2006 г. № 90-ФЗ (О внесении изменений в Трудовой кодекс Российской Федерации, признании не действующими на территории Российской Федерации некоторых нормативных правовых актов СССР и утратившими силу некоторых законодательных актов (положений законодательных актов) Российской Федерации) (с изменениями на 30 апреля 2021 года) (редакция, действующая с 1 сентября 2021 года)
4. Федеральный закон от 09.01.1996 г. №2-ФЗ "О защите прав потребителей" (с изменениями на 4 августа 2023 г.).
5. Санитарные правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
6. Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 29.06.2000 г. №229 "О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций".
7. ПОСТАНОВЛЕНИЕ от 31 декабря 2020 года N 2467 об утверждении перечня нормативных правовых актов и групп нормативных правовых актов Правительства Российской Федерации, нормативных правовых актов, отдельных положений нормативных правовых актов и групп нормативных правовых актов федеральных органов исполнительной власти, правовых актов, отдельных положений правовых актов, групп правовых актов исполнительных и распорядительных органов государственной власти РСФСР и Союза ССР, решений Государственной комиссии по радиочастотам, содержащих обязательные требования, в отношении которых не применяются положения частей 1, 2 и 3 статьи 15 Федерального закона "Об обязательных требованиях в Российской Федерации" (с изменениями на 3 февраля 2024 года).
8. СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий" (с изменениями на 14 февраля 2022 года).
9. ГОСТ 19301.2-2022 "Мебель детская дошкольная. Функциональные размеры стульев".
10. ПРИКАЗ МИНИСТЕРСТВА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ от 10 августа 2017 года N 514н о Порядке проведения профилактических медицинских осмотров несовершеннолетних (с изменениями на 19 ноября 2020 года).

11. Приказ Минздрава РФ «Об утверждении Медицинской карты ребенка для образовательных учреждений» № 241 от 03.07.2000 г.
12. Приказ Минобразования России, Минздрава России, Госкомспорта России и РАО от 16 июля 2002 г. № 2715/227/166/19 «О совершенствовании процесса физического воспитания в образовательных учреждениях Российской Федерации».
13. СНИП 23-05-95 «Естественное и искусственное освещение».
14. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
15. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к качеству и безопасности прод. сырья и пищевых продуктов».
16. МР 2.3.1.0253-21 Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации.
17. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
18. Медицинские рекомендации «Основные принципы организации питания детей раннего и дошкольного возраста» Бюллетень Госкомитета СССР по народному образованию, 1990 г. №№ 8 - 10; 1991 г. №№ 1 - 12.
19. Инструкция по витаминизации молока и готовых блюд в дошкольных, школьных, детских лечебно-профилактических учреждениях и домашних условиях премиксом 730/4, утв. МЗ РФ 18.02.94, № 06-15/3-15.
20. Методические указания «Комплексная система закаливания дошкольников». М., 1993.
21. Информационное письмо Минздрава РФ «Профилактическая витаминизация детей дошкольных, школьных, лечебно-профилактических учреждений и в домашних условиях», 1994.
22. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ Питание детей в детских дошкольных учреждениях, УТВЕРЖДЕНЫ Минздравом СССР 14.06.84.

2. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.

- Заведующий ДОУ
- Заместитель заведующего по ОВР
- Заместитель заведующего по ХР
- Специалист по охране труда
- Медсестра
- Кладовщик

3. *Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания), и периодичности отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний).*

Основанием для определения перечня химических веществ, биологических, физических и иных факторов, выбора точек, в которых осуществляются отбор проб, лабораторные исследования и испытания, и определения периодичности отбора проб и проведения исследований, в том числе в санитарно-защитной зоне и зоне влияния предприятия, являются санитарные правила, гигиенические нормативы и данные санитарно-эпидемиологической оценки.

<i>Фактор</i>	<i>Точки отбора проб, проведение исследований</i>	<i>Периодичность и количество</i>
Освещённость	Группы, залы - музыкальный, физкультурный	1 раз в год (октябрь) 1 замеру в одном помещении
Микроклимат	Группы, залы	1 раз в год (октябрь) 2 замера в одном помещении
Вода на микробиологические показатели	Пищеблок	2 раза в год (апрель, октябрь)
Готовая пища: на микробиологические показатели • На калорийность • На термообработку	пищеблок	1 раз в год (октябрь) 1 проба 1 проба
Смывы на БГКП	Пищеблок, Группы	1 раз в год (октябрь) 30 смывов 20 смывов
Безопасность овощей, фруктов (нитраты)	овощехранилище	1 раз в год (апрель) 2 пробы
Исследование Песка почвы	Территория	1 раз в год (апрель) 1 замер 1 замер

4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке.

<i>Должность</i>	<i>Периодичность медосмотра</i>	<i>Периодичность гигиенического обучения</i>
<i>Заведующий МБДОУ</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
<i>Зам. зав. по ОВР</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
<i>Воспитатель</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
<i>Учитель- логопед</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
<i>Инструктор по физ. воспитанию</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
<i>Воспитатель доп. образования</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
<i>Музыкальный работник</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
<i>Зам. зав. по ХР</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
<i>Специалист по охране труда</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
<i>Специалист в сфере закупок</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
<i>Медсестра</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в год</i>
<i>Повар</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в год</i>
<i>Кухонный рабочий</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в год</i>
<i>Кладовщик</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в год</i>
<i>Помощник воспитателя</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в год</i>
<i>Кастелянша</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
<i>Рабочий по стирке белья</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
<i>Уборщик служебных помещений</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
<i>Рабочий по обслуживанию здания</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
<i>Дворник</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
<i>Сторож</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>

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

<i>Объект контроля</i>	<i>Определяемые показатели</i>	<i>Периодичность контроля</i>	<i>Ответственное лицо</i>	<i>Форма учёта</i>
<i>Территория МБДОУ</i>	<i>Проверка исправности игрового оборудования на участках.</i>	<i>2 раза в год</i>	<i>Специалист по ОТ</i>	<i>Акт обследования.</i>
	<i>Санитарное состояние участков, пешеходных дорожек, подъездных путей.</i>	<i>1 раз в месяц</i>	<i>Зам. зав. по ХР</i>	<i>План-график.</i>
	<i>Санитарное состояние хозяйственной зоны (очистка контейнера, площадки, вывоз мусора).</i>	<i>1 раз в месяц</i>	<i>Зам. зав. по ХР</i>	<i>План-график. /Акт выполненных работ.</i>
<i>Здание МБДОУ</i>	<i>Проверка закрепления и исправности физкультурного оборудования.</i>	<i>2 раза в год</i>	<i>Специалист по ОТ</i>	<i>Акт обследования.</i>
	<i>Контроль за соблюдением температурного режима в помещениях.</i>	<i>с октября по апрель</i>	<i>Зам. зав. по ХР</i>	<i>Журнал температур.</i>
	<i>Осмотр технического состояния здания (состояние кровли, фасада, отмостки).</i>	<i>2 раза в год</i>	<i>Зам. зав. по ХР</i>	<i>Акт обследования.</i>
	<i>Состояние систем теплоснабжения, водоснабжения и водоотведения.</i>	<i>1 раз в месяц</i>	<i>Зам. зав. по ХР</i>	<i>План-график.</i>
	<i>Проверка технологического оборудования прачечной, пищеблока.</i>	<i>1 раз в месяц</i>	<i>Зам. зав. по ХР</i>	<i>Журнал осмотра.</i>
	<i>Состояние технологического и холодильного оборудования пищеблока и его исправность.</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>Зам. зав. по ХР</i>	<i>Заключение о пригодности.</i>
	<i>Гидропромывка отопительной системы.</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>Зам. зав. по ХР</i>	<i>Акт промывки.</i>
	<i>Состояние системы вентиляции.</i>	<i>1 раз в месяц</i>	<i>Зам. зав. по ХР</i>	<i>План-график.</i>
	<i>Проверка контуров заземления электрооборудования</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>Зам. зав. по ХР</i>	<i>Технический отчёт</i>

Оборудование МБДОУ	<i>Проверка маркировки детской мебели в соответствии с ростом и возрастом детей.</i>	<i>2 раза в год</i>	<i>Медсестра</i>	<i>Лист контроля.</i>
	<i>Проверка уголков природы</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>Зам. зав. по ОВР</i>	<i>Аналитическая справка.</i>
	<i>Проверка закрепления оборудования.</i>	<i>1 раз в квартал</i>	<i>Специалист по ОТ</i>	<i>Акт обследования.</i>
Освещение МБДОУ	<i>Проверка замеров освещённости в основных помещениях.</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>Медсестра</i>	<i>Акт обследования.</i>
	<i>Проверка чистоты оконных стёкол, осветительных приборов.</i>	<i>2 раза в год</i>	<i>Зам. зав. по ХР</i>	<i>Лист контроля.</i>
	<i>Проверка искусственной освещённости в основных помещениях.</i>	<i>1 раз в квартал</i>	<i>Зам. зав. по ХР</i>	<i>Лист контроля.</i>
Санитарное состояние помещений	<i>Проверка уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств и их хранение.</i>	<i>1 раз в месяц</i>	<i>Зам. зав. по ХР Медсестра</i>	<i>Лист контроля.</i>
	<i>Проверка проведения генеральной уборки.</i>	<i>1 раз в месяц</i>	<i>Зам. зав. по ХР</i>	<i>Лист контроля.</i>
	<i>Проверка мытья игрушек.</i>	<i>1 раз в месяц</i>	<i>Медсестра</i>	<i>Лист контроля.</i>
	<i>Проверка смены постельного белья и полотенец.</i>	<i>1 раз в неделю</i>	<i>Медсестра</i>	<i>Журнал смены белья.</i>
Организация питания МБДОУ	<i>Контроль качества и безопасности пищевых продуктов, продовольственного сырья.</i>	<i>каждую поставку продуктов</i>	<i>Медсестра</i>	<i>Сертификат качества</i>
	<i>Контроль выполнения среднесуточной нормы выдачи продуктов на 1 ребёнка, проведение коррекции питания.</i>	<i>1 раз в 10 дней</i>	<i>Медсестра</i>	<i>Журнал учёта выполнения норм питания.</i>
	<i>Наличие согласованного примерного 10 дневного меню.</i>	<i>2 раза в год</i>	<i>Медсестра</i>	<i>Лист контроля.</i>
	<i>Контроль качества питьевой воды.</i>	<i>2 раза в год</i>	<i>Медсестра</i>	<i>Акт обследования.</i>
	<i>Контроль санитарного состояния пищеблока.</i>	<i>1 раз в 10 дней</i>	<i>Медсестра</i>	<i>Лист контроля.</i>

	<i>Контроль температуры воздуха внутри холодильных камер.</i>	<i>ежедневно</i>	<i>Медсестра Кладовщик</i>	<i>Журнал температур.</i>
	<i>Бракераж сырых скоропортящихся продуктов.</i>	<i>ежедневно</i>	<i>Кладовщик</i>	<i>Журнал.</i>
	<i>Бракераж готовой продукции.</i>	<i>ежедневно</i>	<i>Медсестра</i>	<i>Журнал.</i>
	<i>Ведение и анализ накопительной ведомости.</i>	<i>ежедневно</i>	<i>Медсестра</i>	<i>Журнал.</i>
	<i>Контроль за состоянием здоровья сотрудников пищеблока.</i>	<i>ежедневно</i>	<i>Медсестра</i>	<i>Журнал здоровья.</i>
<i>Медицинское обслуживание МБДОУ</i>	<i>Контроль за прохождением обязательных профилактических осмотров всеми сотрудниками учреждения.</i>	<i>1 раз в месяц</i>	<i>Медсестра</i>	<i>Журнал.</i>
	<i>Контроль за наличием и содержанием аптечек первой медицинской доврачебной помощи.</i>	<i>1 раз в месяц</i>	<i>Медсестра</i>	<i>Лист контроля.</i>
	<i>Контроль за проведением санитарно-эпидемиологических мероприятий.</i>	<i>2 раза в год</i>	<i>Медсестра</i>	<i>Лист контроля.</i>
	<i>Контроль за заполнением медицинских карт детей, ведения медицинской документации.</i>	<i>2 раза в год</i>	<i>Медсестра</i>	<i>Лист контроля.</i>
<i>Режим дня и образовательная деятельность МБДОУ</i>	<i>Контроль за соблюдением режима дня и расписанием занятий.</i>	<i>1 раз в квартал</i>	<i>Зам. зав. по ОВР</i>	<i>Диагностическая карта педагога.</i>
	<i>Контроль за соответствием программ и технологий обучения и воспитания, методов и организации образовательного процесса возрастным и психофизиологическим возможностям детей.</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>Зам. зав. по ОВР</i>	<i>Аналитическая справка</i>
	<i>Контроль за организацией физического воспитания.</i>	<i>2 раза в год</i>	<i>Зам. зав. по ОВР</i>	<i>Результаты мониторинга.</i>
	<i>Контроль за организацией закаливания и оздоровительной работы в летний период.</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>Медсестра</i>	<i>Тетрадь закаливания.</i>

6. Перечень форм учёта и отчётности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

1. Журнал поступающей пищевой продукции.
2. Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.
3. Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий).
4. Журнал учета лабораторного контроля.
5. Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. связанных с раздачей пищи).
6. Журнал здоровья.
7. Личные медицинские книжки каждого работника.
8. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований.
9. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция).
10. Журнал учета температуры в холодильниках.
11. Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях.
12. Журнал учета дезинфекции.
13. Лист контроля.
14. Аналитическая справка.
15. План-график.
16. Тетрадь закаливания.
17. Журнал смены белья.
18. Акт обследования.
19. Технический отчет.
20. Заключение о пригодности.
21. Акт промывки.
22. Журнал осмотра.
23. Журнал температур.
24. Диагностическая карта педагога.
25. Результаты мониторинга.

6. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.

Аварийная ситуация	Мероприятия по предупреждению ситуации	Мероприятия по ликвидации возникшей аварийной ситуации
Порыв водопровода	Осмотр водопроводных труб, замена ржавых труб. Покраска по необходимости.	Закрытие ДООУ. Ремонт водопровода
Порыв трубы теплосетей	Осмотр тепловых труб, замена ржавых труб. Опрессовка. Покраска по необходимости.	Закрытие ДООУ (отопительный сезон) Ремонт теплосетей
Инфекционные заболевания	1). Соблюдение санитарно-гигиенических требований. 2). Строгий контроль хранения продуктов питания. 3). Своевременное прохождение медосмотров. 4). Проведение дезинфекции, дезинсекции, дератизации. 5) Приобретение продуктов питания, имеющих сертификаты.	Карантин. Дезинфекционные мероприятия.
Отключение электричества	1) Своевременная замена электрических проводов в группах, коридорах ДООУ. 2) Замена вышедших из строя элементов освещения.	Ремонт электропроводки
Порыв канализационной системы	1) Осмотр канализационных труб. 2) Своевременная замена ржавых труб.	Закрытие ДООУ. Ремонт канализационных труб
Выход электрооборудования из строя Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов.	1) Своевременная замена устаревшего оборудования. 2) Постоянный контроль за электропроводкой.	Ремонт электрооборудования. При необходимости оповещение родителей, перевод на кратковременный режим пребывания, закрытие ДООУ.

График проведения лабораторных исследований

<i>Фактор</i>	<i>Точки отбора проб, проведение исследований</i>	<i>Периодичность и количество</i>
Освещённость	Группы, залы - музыкальный, физкультурный	1 раз в год (октябрь) 1 замер в одном помещении
Микроклимат	Группы, залы	1 раз в год (октябрь) 2 замера в одном помещении
Вода на микробиологические показатели	Пищеблок	2 раза в год (апрель, октябрь)
Готовая пища: на микробиологические показатели • На калорийность • На термообработку	пищеблок	1 раз в год (октябрь) 1 проба 1 проба
Смывы на БГКП	Пищеблок, Группы	1 раз в год (октябрь) 30 смывов 20 смывов
Безопасность овощей, фруктов (нитраты)	овощехранилище	1 раз в год (апрель) 2 пробы
Исследование песка почвы	Территория	1 раз в год (апрель) 1 замер 1 замер

Прошито, пронумеровано,
скреплено подписью и печатью

16 (шестьсот шестнадцать) листов

Заведующий МБДОУ № 73 «Веснянка»

Ж. В. Черноторова

