

**УТВЕРЖДЕНО:**

**Заведующий ГБДОУ детским садом № 11**

**Кировского района Санкт-Петербурга**

**И.В.Харламова**



**ПРОГРАММА**

**ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**

**ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ПРОВЕДЕНИЕМ  
САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ)  
МЕРОПРИЯТИЙ**

**в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении  
детском саду № 11 Кировского района Санкт-Петербурга**

**Санкт-Петербург  
2016**

## Пояснительная записка

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее по тексту — Программа) дошкольного образовательного учреждения (далее по тексту — ДООУ) разработана на основании Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ, СП 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий", СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

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

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

#### Федеральные законы

- ◆ ФЗ РФ № 52 от 30.03.99 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
- ◆ ФЗ РФ № 273 от 29.12.2012 "Об образовании в Российской Федерации".
- ◆ ФЗ РФ № 157-ФЗ от 17.09.98 «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний».

#### Санитарные правила и нормы

- ◆ СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
- ◆ СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".
- ◆ СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».
- ◆ СанПиН 42-123-4117-86 «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов» МЗ СССР.
- ◆ СП 2.3.601079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
- ◆ СП 3.1.958-99 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами».
- ◆ СП 3.1-3.2.558-96 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных заболеваний».
- ◆ СП 3.1 098-96 «Клещевой энцефалит».
- ◆ СП 3.1.1117-02 «Профилактика кишечных инфекций».
- ◆ СП 3.1.2.1108-02 «Профилактика дифтерии».
- ◆ СанПиН 3.2.569-96 «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ».
- ◆ СанПиН 3.3.2.1120-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям транспортировки, хранению и отпуску гражданам медицинских иммунобиологических препаратов, используемых для иммунопрофилактики, аптечным учреждениям и учреждениям здравоохранения».
- ◆ СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации».
- ◆ СП 3.1.094-96 «Профилактика и борьба с заразными болезнями, общими для человека и животных».

## **Приказы**

- ◆ Решение от 23.05.2002 № 11/9/5 «О совершенствовании процесса физического воспитания в образовательных учреждениях РФ».
- ◆ Приказ от 30.05.1992 № 186/272 «О совершенствовании системы медицинского обеспечения детей в ОУ».
- ◆ письмо Минобрнауки России от 22.04.2009 № 03768 "О медицинском обслуживании детей в дошкольных образовательных учреждениях".
- ◆ Приказ Минздравсоцразвития России от 31 января 2011 г. N 51н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям».
- ◆ Приказ от 21.03.2003 № 109 «О совершенствовании противотуберкулезных мероприятий в РФ».
- ◆ Приказ от 16.08.1994 № 170 «О мерах по совершенствованию, профилактики и лечению ВИЧ-инфекции в РФ».
- ◆ Приказ от 02.07.1989 № 408 «О мерах по снижению заболеваемости вирусными гепатитами в стране».
- ◆ Приказ от 30.08.1991 № 245 «О нормативах потребления этилового спирта для учреждений здравоохранения, образования и социального обеспечения».
- ◆ Приказ от 07.05.1998 № 151 «О временных отраслевых стандартах объема медицинской помощи детям».

## **Методические рекомендации**

- Методические рекомендации от 22.04.1982 № 08-14/3 «Контроль за развитием и состоянием здоровья детей раннего и дошкольного возраста».
- ◆ Методические рекомендации от 13.03.1987 № 11-4/6-33 «Контроль за организацией питания детей в детских дошкольных учреждениях».
  - ◆ Методические указания от 06.12.1986 № 11-37/6-29 «Учет заболеваемости и анализ состояния здоровья детей, воспитывающихся в 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».
  - ◆ Методические рекомендации от 23.12.1982 № 08-14/12 «Медико-педагогический контроль за физическим состоянием детей дошкольного возраста».
  - ◆ Методические рекомендации от 12.06.1980 № 08-14/4-14 «Профилактика острых респираторных вирусных инфекций в детских дошкольных учреждениях».
  - ◆ Методические рекомендации от 05.06.1985 № 11-14/24-6 «Питание детей в детских дошкольных учреждениях северных районов страны».

## Производственный контроль

Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

ФИО	Занимаемая должность	Раздел работы по осуществлению производственного контроля
1	2	3
Харламова И.В.	заведующий	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью.</li> <li>• Организация профессиональной подготовки и аттестации должностных лиц и работников</li> <li>• Организация лабораторных исследований.</li> <li>• Организация медицинских осмотров работников.</li> </ul>
Ильина С.Г.	мед. работник	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>— журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания;</li> <li>— личные медицинские книжки сотрудников учреждения.</li> </ul> </li> <li>• Контроль санитарно-гигиенического состояния помещений ДОУ</li> <li>• Визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением требований СанПиНа, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений</li> </ul>
Калинина Е.Е.	заведующая хозяйством, кладовщик	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>— журнал бракеража скоропортящихся продуктов;</li> <li>— журнал бракеража готовой продукции;</li> <li>— перспективное меню;</li> <li>— накопительная ведомость</li> </ul> </li> <li>• Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений.</li> <li>Ведение журнала аварийных ситуаций</li> <li>Информация заинтересованных ведомств об аварийных ситуациях в учреждении</li> <li>• Контроль за состоянием:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- освещенности</li> <li>- систем теплоснабжения</li> <li>- систем водоснабжения</li> <li>- систем канализации</li> <li>- санитарно-гигиенического состояния помещений ДОУ.</li> </ul> </li> </ul>
Сулова Л.Б.	старший воспитатель	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Контроль за питанием детей:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Культура и условия питания детей</li> <li>- Соблюдение графика выдачи еды на группы</li> <li>- Соблюдение режима питания детей, порционность блюд</li> <li>- Объем отходов пищи в группах</li> </ul> </li> </ul>

**Перечень мероприятий по производственному контролю**

№	Объект контроля	Кратность контроля и сроки исполнения	Ответственные лица
1	2	3	4
<b>Санитарные требования к участку образовательного учреждения</b>			
1	Санитарное состояние участка, пешеходных дорожек, подъездных путей, освещения территории, озеленение	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль за санитарным состоянием территории.</li> <li>• Дезинсекция, дератизация помещений ежемесячно и по мере необходимости.</li> </ul>	заведующая хозяйством
2	Санитарное состояние групповых участков, малых игровых форм, спортивной площадки с соответствующим спортивным оборудованием	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль за санитарным состоянием групповых участков.</li> <li>• Ремонт и замены малых форм, спортивного оборудования и сооружений (по мере их выхода из строя).</li> <li>• Приобретение и установка новых малых форм, спортивного оборудования и сооружений (по мере необходимости)</li> </ul>	заведующая хозяйством  заведующий
3	Замена песка в песочницах, на игровых площадках	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Частичная смена песка 1 раз в год (май), перед началом ЛОП.</li> <li>• Полная смена песка в песочницах, на игровых площадках (при наличии эпидемиологических показаний)</li> </ul>	заведующая хозяйством
4	Санитарно-эпидемиологические исследования песка и воды	<ul style="list-style-type: none"> <li>• один раз в год (май-июнь)</li> </ul>	заведующий
<b>Санитарные требования к санитарно-техническому состоянию здания</b>			
1	Наполняемость групп	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 ежедневная наполняемость: — в дошкольных группах — не более 25 чел.</li> </ul>	заведующий
2	Состояние технического подполья детского сада	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежемесячный контроль: — функционирования системы теплоснабжения; — функционирование систем водоснабжения, — канализации</li> </ul>	заведующая хозяйством
3	Состояние кровли, фасада здания, отмостки, цоколя	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль. При необходимости — заявка на ремонтные работы в течение 7 дней</li> </ul>	заведующая хозяйством
4	Внутренняя отделка помещений	В период проведения капитального и текущего ремонта в качестве внутренней отделки применяются только материалы, имеющие гигиенический сертификат для использования в детских учреждениях	заведующая хозяйством
5	Соблюдение теплового режима в учреждении	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Постоянный контроль функционирования системы теплоснабжения при неисправности — устранение в течение суток.</li> <li>• Промывка отопительной системы (июнь—июль).</li> <li>• Проведение ревизии системы теплоснабжения перед началом учебного года</li> </ul>	заведующая хозяйством

		(июнь - август) с составлением акта	
6	Соблюдение воздушного режима в учреждении. Система вентиляции	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Постоянный контроль функционирования системы вентиляции: приточно-вытяжная вентиляция пищеблока.</li> <li>• Очистка вытяжных вентиляционных шахт проводится не реже 1 раза в год.</li> <li>• Проведение ревизии системы вентиляции перед началом учебного года (июнь-август) с составлением акта</li> </ul>	заведующая хозяйством
7	Микроклимат, температура и относительная влажность воздуха в помещениях	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль: <ul style="list-style-type: none"> <li>— соблюдение графика проветривания помещений;</li> <li>— температурного режима в помещениях согласно СанПиНа.</li> </ul> </li> <li>• Исследование микроклимата групповых и других помещений 1 раз в год</li> </ul>	мед. работник, старший воспитатель  заведующий
8	Состояние систем водоснабжения, канализации, работа сантехприборов	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Постоянный контроль функционирования системы водоснабжения, канализации, сантехприборов;</li> <li>• Промывка и проведение ревизии системы водоснабжения, канализации перед началом учебного года (июнь-август) с составлением акта</li> </ul>	заведующая хозяйством
9	Питьевая вода	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за качеством воды для питьевого режима (баки, чайники, чашки для питьевого режима).</li> <li>• Ежегодное исследование питьевой воды из источника централизованного водоснабжения по микробиологическим и санитарно-химическим показателям.</li> </ul>	заведующая хозяйством
10	Естественное и искусственное освещение	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль за уровнем освещенности помещений.</li> <li>• Техническое обслуживание электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп по мере необходимости.</li> <li>• Чистка оконных стекол осветительной аппаратуры, светильников (не реже 2-х раз в год).</li> <li>• Замеры уровня искусственной и естественной освещенности в групповых и других помещениях (1 раз в год перед началом нового учебного года)</li> </ul>	заведующая хозяйством  заведующий
<b>Состояние оборудования помещений для работы с детьми</b>			
1	Детская мебель	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Контроль 2 раза в год после проведения антропометрических обследований детей размеров детской мебели (столы, стулья) и маркировки.</li> <li>• Наличие схем рассаживания согласно антропометрии;</li> <li>• Расстановка мебели должна соответствовать нормам СанПиНа.</li> </ul>	мед. работник  старший воспитатель
2	Санитарное состояние игрушек, их обработка	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль за состоянием игрушек, игрового оборудования.</li> <li>• Контроль за обработкой игрушек согласно требованиям СанПиНа</li> </ul>	мед. работник воспитатели

3	Санитарное состояние ковровых изделий	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием ковровых изделий.</li> <li>• Обработка ковров не реже 1 раз в год (сухая чистка, стирка с использованием специальных моющих средств) в теплое время года</li> </ul>	мед. работник заведующая хозяйством
4	Постельное белье, полотенца	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за состоянием постельного белья, полотенец.</li> <li>• Замена постельного белья, полотенец по мере загрязнения и по графику.</li> </ul>	мед. работник заведующая хозяйством
5	Состояние оборудования музыкально-физкультурного зала	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за состоянием оборудования музыкально-физкультурного зала.</li> <li>• Испытание физкультурного оборудования с составлением акта (1 раз в год перед началом учебного года)</li> </ul>	музыкальный руководитель, инструктор по ФИЗО комиссия
<b>Состояние помещений и оборудования пищеблока</b>			
1	Условия труда работников и состояние производственной среды пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за соблюдением требований охраны труда на пищеблоке.</li> <li>• Ежемесячный контроль за функционированием: — системы вентиляции.</li> <li>• Ежедневный визуальный контроль системы водоснабжения, канализации, сантехприборов, - электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп .</li> <li>• Исследование уровня шума, освещенности, влажности на пищеблоке (1 раз в год)</li> </ul>	мед. работник заведующая хозяйством
2	Санитарное состояние пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием пищеблока.</li> <li>• Исследования на наличие кишечной палочки, других инфекционных возбудителей (смывы) по эпидемиологическим показаниям (1 раз в год)</li> </ul>	мед. работник заведующая хозяйством
3	Состояние технологического и холодильного оборудования на пищеблоке, техническая исправность оборудования	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования на пищеблоке</li> </ul>	заведующая хозяйством
4	Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки разделочного и уборочного инвентаря.</li> <li>• Обновление маркировки (не реже 1 раза в месяц); при повреждении маркировки — немедленное обновление</li> </ul>	мед. работник заведующая хозяйством
5	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильных камер</li> </ul>	заведующая хозяйством
<b>Состояние медицинского оборудования и медицинского кабинета</b>			
1	Кабинет и изолятор	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием кабинета и изолятора;</li> </ul>	мед. работник

		ежедневная уборка.	
2	Медицинское оборудование	• Контроль за состоянием и функционированием медицинского оборудования в помещениях ДООУ	заведующая хозяйством
3	Медикаментозные средства	• Ежемесячный контроль за сроком годности медикаментозных препаратов, шприцев. • Проверка медицинских аптек (1 раз в месяц)	мед. работник

### Санитарные требования к организации режима дня и учебных занятий

1	Режим дня и расписание деятельности	• Утверждение режима дня и расписание согласно требованиям СанПиНа (2 раза в год — перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода). • Ежедневный контроль за соблюдением режима дня и расписания деятельности	старший воспитатель
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	старший воспитатель, мед. работник
3	Организация мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей	• Утверждение плана мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей согласно требованиям СанПиНа (2 раза в год — перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода). • Ежемесячный медико-педагогический контроль за организацией и проведением мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей	старший воспитатель, мед. работник
4	Прием детей в дошкольное образовательное учреждение	• Комплектование групп согласно требованиям СанПиНа. • Прием детей в ДООУ осуществляется на основании медицинского заключения и медицинской карты	заведующий, мед. работник

### Санитарные требования к медицинскому обслуживанию дошкольного образовательного учреждения

1	Укомплектованность кадрами медработников	По договору с ГБУЗ «Городская поликлиника № 23»	главный врач
2	Наличие графиков работы медицинских кабинетов	• Графики работы медицинского персонала и медицинского кабинета предоставляются ГБУЗ «Городская поликлиника № 23»	главный врач
3	Согласование графиков медицинских осмотров воспитанников	• Углубленный медицинский осмотр воспитанников декретированных групп (1 раз в год)	мед. работник
4	Контроль за прохождением обязательных профилактических осмотров всеми сотрудниками	• Профилактический осмотр сотрудников (1 раз в год)	заведующий
5	Организация курсовой	• Курсовая подготовка и переподготовка	заведующий

	подготовки и переподготовки по программе гигиенического обучения медицинскими работниками, с пометкой о сдаче личной медицинской книжки	сотрудников (1 раз в 3 года, работники пищеблока – 1 раз в год)	
7	Организация санитарно - просветительской работы с сотрудниками	• Согласно плана санитарно-просветительской работы	мед. работник
<b>Санитарные требования к организации питания воспитанников</b>			
1	Наличие перспективного меню	• Постоянно	заведующий кладовщик
2	Профилактика дефицита йода	• Контроль за ежедневным использованием в пище йодированной поваренной соли	мед. работник кладовщик
3	Витаминация готовых блюд	• Контроль за ежедневной витаминизацией пищи при проведении витаминизации третьих блюд (вложение витамина С); — использование витаминизированных продуктов питания (витаминизированный хлеб, кондитерские изделия, напитков)	мед. работник кладовщик
4	Бракераж сырых скоропортящихся продуктов	• Ежедневный контроль за сырыми скоропортящимися продуктами с заполнением журнала	мед. работник кладовщик
5	Бракераж готовой продукции	* Ежедневный контроль за качеством готовой продукции с заполнением бракеражного журнала	бракеражная комиссия
6	Ведение и анализ накопительной ведомости	• Ежедневно	мед. работник кладовщик
7	Отбор и хранение суточной пробы	• Контроль за качеством отбора суточной пробы и ее хранения	мед. работник повар
8	Наличие сертификатов соответствия, качества удостоверений и ветеринарных свидетельств на поступающие продукты питания	• В соответствии с СанПиН	кладовщик
9	Контроль за состоянием здоровья сотрудников пищеблока	• Контроль за заполнением журналов: — состояния здоровья сотрудников пищеблока;	мед. работник завхоз
<b>ГОТОВЫЕ БЛЮДА</b>			
<b>Исследование по санитарно-химическим и микробиологическим показателям (СанПиН 2.3.2.1078-01)</b>			
1	Качество термообработки кулинарных изделий	• Исследование по санитарно-химическим и микробиологическим показателям (1 раз в год)	мед. работник заведующий
2	Готовые блюда на калорийность и полноту вложения	• То же самое (1 раз в год)	мед. работник заведующий
3	Напитки	• То же самое (1 раз в год)	мед. работник

			заведующий
<b>Санитарно-эпидемиологический режим в пищеблоке</b>			
1	Исследование на яйца гельминтов	• Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (1 раз в год)	мед. работник заведующий
2	Исследование на наличие кишечной палочки (БГКП-15)	• Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (1 раз в год)	мед. работник заведующий
3	Исследования на стафилококк	• Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (1 раз в год)	мед. работник заведующий
4	Исследования на патогенную флору	• Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (1 раз в год)	мед. работник заведующий
<b>Санитарное состояние и содержание образовательного учреждения</b>			
1	Проведение генеральных уборок учреждения	• В соответствии с СанПиН • Постоянный контроль.	заведующая хозяйством
2	Режим ежедневных уборок помещений детского сада	• В соответствии с СанПиН • Постоянный контроль.	заведующая хозяйством
3	Обеспечение моющими, дезинфицирующими средствами: уборочным инвентарем, ветошью	• Ежедневный контроль за наличием и использованием моющих и дезинфицирующих средств	заведующая хозяйством
4	Медицинский осмотр сотрудников	• Постоянный контроль. • Допуск к работе по медицинским показаниям. • Медицинские книжки сотрудников хранятся в медицинском кабинете	мед. работник

**Перечень должностных работников, подлежащих медицинским осмотрам**

Должность	Кол-во	Срок ФГ	Срок гигиенического обучения	Срок мед. осмотра
1	2	3	4	5
Заведующий	1	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раз/ год
Заведующий хозяйством	1	1 раз/год	1 раз/год	1 раз/ год
Старший воспитатель	1	1 раз/год	1 раз/год	1 раз/ год
Воспитатели	16	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раз/ год
Муз. руководитель	2	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раз/ год
Инструктор по физвоспитанию	2	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раз/ год
Специалист по закупкам	1	1 раз/год	1 раз/год	1 раз/ год
Помощники воспитателей	8	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раз/ год
Кладовщик	1	1 раз/год	1 раз/год	1 раз/ год
Повар	3	1 раз/год	1 раз/год	1 раз/ год
Кухонный рабочий	1	1 раз/год	1 раз/год	1 раз/ год
Сторож	4	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раз/ год
Уборщик территорий	2	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раз/ год
Уборщик служебных помещений	2	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раз/ год

## Перечень возможных аварийных ситуаций

№ п/п	Перечень ситуаций	Ответственный	Срок
1	2	3	4
1	<p>Возникновение аварийных ситуаций, представляющих угрозу для здоровья детей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- аварии на системах водоснабжения, канализации, отопления;</li> <li>- отключение без предупреждения подачи воды, электроснабжения, отопления;</li> <li>- разлив ртути в помещениях, на территории;</li> <li>- подача некачественной по органолептическим показателям воды;</li> <li>- поступление в ДОУ недоброкачественных пищевых продуктов;</li> <li>- неисправность 50% сантехприборов;</li> <li>- отсутствие моющих и дез. средств;</li> <li>- отсутствие в коллективе более 20% детей;</li> <li>- неисправность (выход из строя) технологического оборудования;</li> <li>- возникновение случаев инфекционных заболеваний и пищевых отравлений.</li> </ul> <p>Учреждение приостанавливает свою деятельность.</p>	<p>Заведующий</p> <p>Заведующая хозяйством</p>	<p>В день, час возникновения ситуаций</p>
2	<p>Сведения о результатах:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- флюорограф. обследования;</li> <li>- мед. осмотра сотрудников;</li> <li>- гигиенического обучения и аттестации сотрудников;</li> <li>- лабораторных исследований и принятых мер.</li> </ul>	<p>Заведующий</p> <p>Мед работник</p>	<p>1 раз в год</p> <p>1 раз в год</p> <p>1 раз в 2 года</p> <p>1 раз в год при получении результатов</p>
3	Сведения о выполнении предписаний ТУ Роспотребнадзора	Заведующий	в сроки, указанные в предписании

### Формы учета производственного контроля.

№ п/п	Форма учета	Ответственный
1	2	3
1	Журналы визуального контроля (санитарного состояния)	Заведующая хозяйством / мед. работник
2	Папка с протоколами лабораторных исследований	Заведующая хозяйством
3	Журнал учета аварийных ситуаций	Заведующая хозяйством