

Заведующий МБДОУ - д/с
№ 19 «Ягодка»

Н.А. Пострелова

09.02.2021г

МБДОУ - д/с № 19 «Ягодка»

- муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение -
детский сад №19 «Ягодка»

- **Юридический адрес:**
347356, Ростовская область, Волгодонской район, п. Виноградный, ул. Ленина
1,помещение №2

- **Фактический адрес**
347356, Ростовская область, Волгодонской район, п. Виноградный, ул. Ленина 1,
помещение №2

- Лицензия на вид деятельности (дата 11 октября 2011г., серия 61 № 000728, выдана Региональной службой по надзору и контролю в сфере образования Ростовской области).

- Свидетельство о государственной регистрации

№ 1026100822990 от 21 января 2002

_____ года

кем Межрайонная инспекция МНС России № 4 по Ростовской области

выдано территориальный участок 6107 по Волгодонскому району

Ответственным лицом за осуществление производственного контроля назначен (а):
Приказ № 4 от 10.01.2021г

Пострелова Н.А., заведующий тел. 72-4-06

Ф.И.О. (указывается полностью), должность, телефон

1.В МБДОУ - д/с№ 19 «Ягодка» имеются нормативные документы, требования которых подлежат выполнению:

1.1. Федеральный закон от 30 марта 1999г. № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";

1.2. СанПиН 2.4.1.3049 – 13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях»;

1.3. СП 3.1./3.2.1379-03 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;

1.4. СП 3.5.1378-02 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации и осуществления дезинфекционной деятельности»;

1.5. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

1.6. СП 3.1.2.1108-02 «Профилактика дифтерии»;

1.7. СП 3.1.2.1176-02 «Профилактика кори, краснухи, эпидпаротита»;

1.8. СП 3.2.1317-03 «Профилактика энтеробиоза»;

1.9. СП 3.3.2.1248-03 «Условия транспортировки и хранения медицинских иммунологических препаратов»;

1.10. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;

1.11. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

1.14. СП 3.1.958-00 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами»

1.15. СанПиН 2.1.7.728-99 «Правила сбора, хранения и удаления отходов лечебно-профилактических учреждений»

1.16. ОСТ 42-21-16-86 «Кабинеты физиотерапии. Общие требования безопасности»

1.17. ОСТ 42-21-2-85 «Стерилизация и дезинфекция изделий медицинского назначения»

1.18. СанПиН 2.1.2.1188-03 «Плавательные бассейны. Гигиенические требования к устройству, эксплуатации и качеству воды. Контроль качества».

2. Организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации работников учреждения, профилактических прививок

Медицинский осмотр работников МБДОУ - д/с №19 «Ягодка» осуществляется в соответствии с приказом Минздравсоцразвития России от 12

апреля 2011г. № 302н, введенным в действие с 01 января 2012г.

Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация работников, связанных с воспитанием и обучением проводится при поступлении и в дальнейшем 1 раз в 2 года. Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация работников пищеблока проводится при поступлении и в дальнейшем 1 раз в год.

Кроме того, сотрудникам рекомендуется проведение прививок против дифтерии 1 раз в 10 лет, против столбняка 1 раз в 10 лет (с 14 лет), против кори – лицам до 35 лет, не болевшие корью, не привитые против кори, не имеющие сведений о прививках против кори; против гриппа – ежегодно в период с 01 сентября по 01 декабря.

2.3. Потенциальную опасность представляют: работа, связанная с вредными условиями труда: на пищеблоке - высокая температура воздуха, перенос тяжести в течение смены, недостаточная освещенность рабочих мест; в группе воспитатели - напряжение голосового аппарата, на прачечной - повышенная температура от электроутюга, перенос тяжести в течение смены.

3. Контроль за выполнением норм санитарно-эпидемиологических требований (визуальный контроль):

№ п/п	Мероприятия по осуществлению визуального контроля	Периодичность
1.	Проверка санитарно-технического состояния оздоровительного учреждения: исправность и эффективная работа отопительной (при круглогодичном функционировании), вентиляционных систем, систем холодного и горячего водоснабжения, канализации (местный выгреб); системы освещения, технологического и холодильного оборудования их своевременный ремонт.	Постоянно
2.	Контроль за своевременным прохождением медицинских осмотров, профессиональной гигиенической аттестации и наличием личных медицинских книжек на каждого работника установленной формы; соблюдением персоналом правил личной гигиены	При поступлении на работу, в дальнейшем в соответствии с действующими нормативными документами
3.	Контроль за организацией питания:	Ежедневно

	наличие перспективного двухнедельного меню, утвержденного заведующим МБДОУ	
3.1.	Наличие санитарного паспорта на автотранспорт; документов, удостоверяющих качество и безопасность пищевых продуктов, поступающих на пищеблок оздоровительного учреждения с указанием даты выработки, сроков и условий хранения; соблюдение правил товарного соседства, температуры в холодильниках и холодильных камерах, установка термометров.	Постоянно
3.2.	Составление ежедневного меню-требования, наличие нормативно-технологической документации, организация питьевого режима, соблюдение объема порций и выполнение норм питания с учетом возраста детей, ведение накопительной ведомости, проведение искусственной «С» витаминизации, использование йодированной соли.	Ежедневно
3.3.	Снятие пробы готовой продукции и отбор суточных проб медицинским работником, соблюдение сроков их хранения.	Перед выдачей
3.4.	Наличие достаточного количества маркированного производственного оборудования, инвентаря, кухонной посуды, тары; столовой посуды, соблюдение правил мытья столовой и кухонной посуды.	Постоянно
4.	Контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологического режима: наличие достаточного количества моющих и дезинфицирующих средств, методических указаний по их применению; соблюдение режима профилактической и генеральной уборки помещений, маркировки и хранения уборочного инвентаря; наличие квачей, емкости для обработки горшков.	Постоянно
5.	Соблюдение санитарно-эпидемиологического режима на	1 раз в 7 дней

	прачечной, правил сбора, стирки постельных принадлежностей, полотенец, проведение смены постельного белья, полотенец.	
6.	Обработка мягких игрушек бактерицидным облучателем, мытье игрушек.	Ежедневно в конце дня, в ясельных 2 раза в день.
7.	Контроль за использованием мебели (столов и стульев) на соответствие росту-возрастным особенностям детей, соблюдением воздушно-теплого режима в групповых комнатах, режима проветривания.	2 раза в год
8.	Контроль за вывозом твердых бытовых отходов	2 раза в неделю и по мере необходимости
9.	Ведение учетной документации в соответствии с перечнем форм учета, указанных в разделе 6.	Ежедневно
10.	Контроль за выполнением режима дня и учебных занятий, утвержденного руководителем дошкольного учреждения.	Ежедневно
11.	Контроль за соблюдением требований к приему детей в дошкольное образовательное учреждение	При поступлении и ежедневно
12.	Контроль за санитарным состоянием и содержанием всех помещений и территории учреждения, соблюдение правил личной гигиены детьми и персоналом.	Ежедневно
13.	Контроль за наличием и исправностью оборудования медицинского кабинета и изолятора, обеспеченностью необходимым набором медикаментов и перевязочного материала; наличие аптек для оказания первой медицинской помощи; ежедневные осмотры кожных покровов персонала пищеблока на гнойничковые заболевания.	Ежедневно
14.	Направление в Территориальное управление Роспотребнадзора по Ростовской области информации о принятых мерах по устранению нарушений, выявленных должностными лицами	В соответствии со сроками устранения выявленных нарушений

	Территориального управления Роспотребнадзора по Ростовской области при проведении мероприятий по контролю (надзору)	
--	--	--

Организация лабораторных исследований, измерений

№ п/п	Объект исследования	Определяемые показатели	Количество не менее	Кратность не реже
1.	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	1 блюда исследуемого приёма пищи	1 раз в год
2.	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-эпидемиологических показателей микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спец.одежда персонала	5 смывов	1 раз в год
3.	Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниоза	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей.	3 смыва	1 раз в год, перед закладкой овощей
4.	Исследование смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки и спец. одежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	5 смывов	1 раз в год
5	Микробиология паразитология сан.химия	Почва песок	1 проба	Весна 1 раз в год

4. При возникновении следующих ситуаций следует немедленно известить Территориальное управление Роспотребнадзора по РО (территориальный отдел) по телефону: 7-02-11

- о 2-х и более случаях инфекционных заболеваний, отравлений среди детей и сотрудников;
- об аварийных ситуациях на системах водоснабжения, канализации и отопления;
- нарушение целостности ртутьсодержащих ламп.

5. Перечень форм учета результатов контроля:

- Журнал регистрации результатов визуального контроля;
- журнал аварийных ситуаций;
- журнал осмотра кожных покровов персонала на гнойничковые заболевания;
- журнал учета расхода дезинфекционных средств;
- бракеражный журнал готовой продукции;
- бракеражный журнал сырой продукции;
- журнал «С» витаминизации блюд;
- журнал учета инфекционных заболеваний;
- журнал осмотра детей на педикулез;
- журнал учета результатов медицинского наблюдения за всеми детьми в период формирования коллектива (август-сентябрь);
- журнал регистрации температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета времени работы бактерицидного облучателя;
- договора на вывоз ТБО, проведение дератизационных и дезинфекционных работ и утилизацию ртутьсодержащих ламп;
- документы, подтверждающие выполнение работ по договорам;
- документы, подтверждающие прохождение медицинских осмотров сотрудниками.