

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 294 Краснооктябрьского района Волгограда»
400040, г. Волгоград, ул. им. Бажова, 11А Телефон: 72-53-23
ИНН 3442095572/КПП 344201001
ОГРН 1073459010800

Утверждаю:
Заведующий МОУ Детский сад №294



Мугдусян Т.Р.
«30» августа 2024 г.

**Организация и проведение производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и
выполнением санитарно-противоэпидемиологических
(профилактических) мероприятий
в муниципальном образовательном учреждении
«Детский сад №294 Краснооктябрьского района Волгограда»**

г. Волгоград

Содержание:

1. Нормативно-правовые документы, устанавливающие санитарное – эпидемиологические правила при осуществлении деятельности ДОУ. Приложение № 1.
2. Перечень должностных лиц, осуществляющих производственный контроль. Приложение № 2.
3. Содержание производственного контроля с перечнем объектов и определяемых показателей. Приложение № 3.
4. Перечень должностных работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке. Приложение № 4.
5. Перечень форм учета и отчетности, установленных законодательством по вопросам осуществления образовательной деятельности. Приложение № 5.
6. Перечень осуществляемых юридическим лицом работ и услуг, выпускаемой продукции, видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно – эпидемиологической оценке сертификации, лицензированию. Приложение № 1. Приложение № 6.
7. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды. Приложение № 7.
8. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой деятельности учреждения и информацией в ФБУЗ. Приложение № 8.
9. Отчетность о проведенном производственном контроле, представляемом в ФБУЗ один раз в год, оформление в произвольной форме

- I. Нормативно-правовые документы, устанавливающие санитарно – эпидемиологические правила при осуществлении деятельности ДОУ
1. СанПин 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных норм и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»
 2. Организация общественного питания «Санитарно – эпидемиологические правила и нормативы» 2.4.3648-20
 3. Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов, СанПин 2.4.3648-20
 4. Двадцатидневное меню, утвержденное Департаментом образования администрации Волгограда, Приказ № 484 от 07.05.2013г.
 5. Организация и проведение дератизационных мероприятий. Санитарные правила 2.4.3648-20
 6. Приказ «О проведении обязательных и периодических осмотров работников декретированного контингента» № 23 – 51/121- 97 от 22.04.1997г.
 7. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПин 2.4.3648-20 по дошкольным учреждениям.

2. Перечень должностных лиц осуществляющих производственный контроль

№ п/п	Должность	Ф.И.О.	Функциональные обязанности
1	Заведующий	Мугдусян Такуи Рубеновна	- Общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствие с осуществляемой деятельностью. - Организация профессиональной подготовки и аттестации должностных лиц и работников; - личные медицинские книжки сотрудников учреждения; - визуальный контроль за выполнением санитарноэпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением требований СанПиН, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений
2	Заведующий хозяйством	Паршикова Светлана Валентиновна	- санитарно-техническое состояние здания, помещений, территории, оборудования; -оснащение помещений оборудованием, мебелью, инвентарем, дезсредствами; - текущий ремонт помещений, оборудования мебели; - Утилизация отработанных ртутно - люминесцентных ламп
3	Старший методист	Шлеенкова Вероника Валерьевна	-расписание непосредственно образовательной деятельности, режим дня воспитанников; -организация массовых мероприятий; - контроль за организацией работы по физическому развитию дошкольников -охрана и укрепление здоровья воспитанников -соблюдение санитарных правил при организации образовательной деятельности воспитанников
4	Заведующий хозяйством	Паршикова Светлана Валентиновна	- профилактические медосмотры сотрудников; -санитарное состояние помещений - Контроль за организацией, качеством и нормами питания детей, соответствующей документации -соблюдение противоэпидемиологического режима
5	Старший воспитатель	Клапчук Анастасия Валерьевна	-Контроль за соблюдением режима дня -Контроль за состоянием оборудования и пособий для развития игр детей
6	Воспитатели	Действующие на фактический момент	- воспитание культурно-гигиенических навыков воспитанников; -соблюдение правил личной гигиены воспитанников группы

3. Содержание производственного контроля с перечнем объектов и определяемых показателей

Объект контроля	Определяемые показатели	Количество рабочих мест/ количество обследуемых мест	Периодичность контроля	Ответственный за контроль
Групповая, раздевалка, физкультурный зал, медицинский кабинет	Температура воздуха	30/30 (свое)	1 раз в неделю	Заведующий Мугдусян Т.Р.
	Микроклимат (замеры)	29/8	1 раза в год	ФБУЗ, договор
Мебель групповая и спальная	Маркировка и соответствие росту ребенка. Расстановка мебели, правильное рассаживание детей	22/22	2 раза в год	Заведующий Мугдусян Т.Р.
	Соблюдение режима проветривания	22/22	Ежедневно	Воспитатели групп
	Исследование эффективности общей и местной вентиляции и ее технической исправности	22/22	2 раза в год	Заведующий хозяйством Паршикова С.В.
	Состояние искусственного освещения	22/22	1 раз в месяц	Заведующий хозяйством Паршикова С.В.
Постельное белье, предметы ухода за ребенком	Индивидуальная маркировка	22/22	1 раз в 7 дней	Воспитатели групп
Физкультурный зал	Наличие безопасных условий по предупреждению травматизма	1	2 раза в год	Старший воспитатель Нестерова Т.С.
	Расстановка и техническая исправность спортивного оборудования		1 раз в месяц	Старший воспитатель Нестерова Т.С. Завхоз Паршикова С.В.
Участок и территория	Целостность ограждения		1 раз в год	Заведующий хозяйством Паршикова С.В.
	Целостность спортивного и игрового оборудования площадок	21/21 (свое)	1 раз в год	Заведующий хозяйством Паршикова С.В.

				Старший воспитатель Нестерова Т.С.
	Санитарное состояние площадок		ежедневно	Заведующий хозяйством Паршикова С.В. Заведующий Мугдусян Т.Р.
	Исследование проб почвы (песка) на я/г и ц/п		ежеквартально	ФБУЗ, договор
Санитарное содержание помещений ДОУ	Соблюдение чистоты, проведение генеральной уборки	Количество групп 22/22 Залов 5/5 Кабинетов 6/6	ежеквартально	Заведующий хозяйством Паршикова С.В. Заведующий Мугдусян Т.Р.
	Мытье окон	246/246	2 раза в год	Завхоз Паршикова С.В.
	Состояние, обеспеченность уборочным инвентарем, моющими и дезинфектантами, условия их хранения	100%	1 раз в месяц	Заведующий хозяйством Паршикова С.В. Заведующий Мугдусян Т.Р.
	Смывы на пат м/ф	В соответствии с требованиями	1 раз в полгода	ФБУЗ, договор
	Исследование смывов на я/гельментов и ц/простейших	40	1 раз в год после обследования по плану графику детской поликлиники № 1	ФБУЗ, договор
	Исследование освещенности	20	1 раз в год	ФБУЗ, договор
Состояние санитарно – технического оборудования	Унитазы, умывальники, души, раковины, ванны, ногомойки	49/49 -- 0/0 97/97 3/3 25/25	1 раз в месяц	Заведующий хозяйством Паршикова С.В.
Организация и проведение ремонтных работ	Наличие гигиенических сертификатов на применяемый строительный материал с указанием области		в течении года	Заведующий хозяйством Паршикова С.В.

	применения в детских учреждениях			
	Соответствие цветовой гаммы красок требованиям, предъявляемым для окраски стен в ДОУ		в течении года	Заведующий хозяйством Паршикова С.В.
	Обеспечение проветривания помещений после окончания работ		при необходимости	Заведующий хозяйством Паршикова С.В.
Пищеблок	Контроль наличия и правильности оформления сопроводительной документации на продукты, поступающие в ДОУ		ежедневно	Заведующий хозяйством Паршикова С.В.
	Микробиологические показатели готовой продукции		2 раза в год	ФБУЗ, договор
	Органолептические показатели качества и безопасности		ежедневно	Заведующий хозяйством Паршикова С.В.
	Наличие и правильность оформления документации на питание		ежедневно	Заведующий хозяйством Паршикова С.В.
	Соблюдение санитарно – технологических требований при приготовлении блюд		ежедневно	Заведующий хозяйством Паршикова С.В.
	Соблюдение режима мытья посуды и ее хранения		1 раз в неделю	Заведующий хозяйством Паршикова С.В.
	Сроки и условия транспортировки пищевых продуктов		ежедневно	Заведующий хозяйством Паршикова С.В.
	Сроки и условия хранения продуктов. Исправность холодильного оборудования и соблюдение температурного режима хранения		ежедневно	Заведующий хозяйством Паршикова С.В.
	Смывы с инвентаря и оборудования (исследования на наличие кишечной палочки)	20	1 раз в год	ФБУЗ, договор
	Осмотр персонала пищеблока на предмет наличия простудных и гнойничковых		ежедневно	Заведующий хозяйством Паршикова С.В.

	заболеваний, опрос на наличие инфекции			
	Отбор проб с оформлением акта отбора	2	2 раза в квартал	ФБУЗ, договор
	Оформление протоколов лабораторных исследований	2	2 раза в квартал	ФБУЗ, договор
	Сроки реализации, условия реализации готовой пищи		ежедневно	Заведующий хозяйством Паршикова С.В.
Организация питания. Рацион питания.	Определение калорийности, анализ содержания белков, жиров и углеводов		1 раз в месяц	Заведующий хозяйством Паршикова С.В.
	Качественный и количественный состав рациона питания, его соответствие возрастным и физиологическим потребностям, соблюдение требований и рекомендаций по формированию рациона, ассортимент продуктов		1 раз в 10 дней	Заведующий хозяйством Паршикова С.В.
Режим питания	Соблюдение режима питания и условия приема пищи гигиеническим требованиям		ежедневно	Заведующий Мугдусян Т.Р.
Санитарно-техническое состояние помещений (производственные, складские, подсобные)	Санитарно – техническое состояние помещений, оборудования, исходная исправность оборудования, достаточность, правильность расстановки	7/7	1 раз в месяц	Заведующий хозяйством Паршикова С.В.
Санитарно-противоэпидемический режим	Соблюдение санитарно-противоэпидемиологического режима обработки, хранения и использования маркировки оборудования, посуды, инвентаря		1 раз в месяц	Заведующий хозяйством Петрова С.Ю. Заведующий Мугдусян Т.Р.
	Контроль наличия и своевременности прохождения медицинского обследования, прививок, лицензирования		1 раз в год	Заведующий хозяйством Паршикова С.В.

Персонал	Наличие личных медицинских книжек у всех работников с результатом м/о, своевременность прохождения м/о, анализ на я/г		1 раз в год	Заведующий Мугдусян Т.Р.
	Своевременное прохождение обучения и аттестации		1 раз в 2 года	ФБУЗ, договор Заведующий Мугдусян Т.Р.
Организация образовательного процесса	Исследование образовательной нагрузки		2 раза в год	Старший воспитатель Нестерова Т.С.

Приложение № 4

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

№	Должность	Сроки прохождения медосмотра			Санитарно-гигиеническое обучение
		флюорография	Анализы в ЦГСЭН	Смотровой кабинет	
1.	Заведующий	1 раз в год	При поступлении	1 раз в год	1 раз в 1 год
2.	Ст. воспитатель	1 раз в год	При поступлении	1 раз в год	1 раз в 2 года
3.	Пом. Воспитателя	1 раз в год	При поступлении	1 раз в год	1 раз в 1 год
4.	Воспитатель	1 раз в год	При поступлении	1 раз в год	1 раз в 2 года
5.	Муз. руководитель	1 раз в год	При поступлении	1 раз в год	1 раз в 2 года
6.	Инструктор по физкультуре	1 раз в год	При поступлении	1 раз в год	1 раз в 2 года
7.	Учитель – логопед	1 раз в год	При поступлении	1 раз в год	1 раз в 2 года
8.	Завхоз	1 раз в год	При поступлении	1 раз в год	1 раз в 1 год
9.	Вахтер	1 раз в год	При поступлении	1 раз в год	1 раз в 2 года
10.	Рабочий по обслуживанию здания	1 раз в год	При поступлении	1 раз в год	1 раз в 2 года
11.	Сторож	1 раз в год	При поступлении	1 раз в год	1 раз в 2 года
12.	Делопроизводитель	1 раз в год	При поступлении	1 раз в год	1 раз в 1 год

5. Перечень форм учета и отчетности, установленных законодательством по вопросам осуществления образовательной деятельности

1. Журнал бракеража сырой продукции
2. Журнал бракеража готовой продукции
3. Гигиенический журнал осмотра на наличие гнойничковых заболеваний, журнал здоровья сотрудников пищеблока
4. Гигиенический журнал
5. Журнал контроля санитарного состояния ДОУ
6. Ведомость контроля за рационом питания
7. Журнал осмотра территории
8. Журнал медосмотров сотрудников
9. Журнал проведения генеральной уборки процедурного кабинета, медицинского кабинета
10. Журнал учета работы бактерицидной лампы
11. Журнал отметки температуры в холодильнике
12. Журнал по травматизму
13. Журнал осмотра детей на чесотку и педикулез
14. Журнал учета инфекционных заболеваний
15. Журнал по карантину
16. Журнал дегельминтизации
17. Журнал контактных инфекций
18. Журнал учета движения детей по группам здоровья
19. Журнал учета острой заболеваемости
20. Журнал профилактических прививок
21. Диспансерный журнал
22. Журнал учета детей, направленных в туберкулезный диспансер
23. Журнал учета детей, с длительным медотводом
24. Журнал передачи контактных детей в поликлинику
25. Журнал учета постановки реакции манту
26. Журнал по санитарно – просветительской работе
27. Журнал медконтроля за физическими занятиями

6. Перечень осуществляемых юридическим лицом работ и услуг, выпускаемой продукции, видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно – эпидемиологической оценке сертификации, лицензированию

1. Образовательная деятельность:

- Нагрузка и переутомляемость детей;
- Вредные условия труда;
- Температурный режим;
- Санитарное состояние;
- Техническое состояние здания;
- Электро- пожарное состояние;
- Водоснабжение;
- Микроклимат, освещенность;
- Детская мебель;
- Постель, полотенца, горшки;
- Режим дня;
- Прогулки;
- Образовательная деятельность по физической культуре (длительность); двигательный режим;
- Игрушки, оборудование, ТСО.

2. Организация питания:

- Кулинарная продукция;
- Микроклимат, освещенность;
- Соблюдение правил хранения и приготовления продуктов;
- Наличие посуды с трещинами и поврежденной эмалью, мытье посуды;
- Уборка производственных помещений; товарное соседство и тепловой режим; санитарное состояние помещений пищеблока;
- Рацион питания воспитанников;
- Спецодежда работников пищеблока

3. Медицинская деятельность:

- Первично медико- санитарная помощь, иммунопрофилактика;
- Хранение, утилизация медицинского оборудования;

- Гигиеническое обучение;
- Оздоровительные мероприятия и закаливающие процедуры;
- Медицинские осмотры.

Приложение № 7

7. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды

- Организовать образовательный процесс с учетом нагрузки согласно возрасту детей: не допускать переутомляемости детей;
- Соблюдать температурный режим дифференцированно в зависимости от назначения помещения и возраста детей
- Содержать помещение в надлежащем санитарном состоянии, своевременно обеспечивая необходимым инвентарем, моющими, чистящими и дезинфицирующими средствами
- Содержать здание в технически исправном состоянии
- Выполнять требования электро и пожарной безопасности; следить за соблюдением противопожарного режима
- Содержать водопровод в исправном состоянии
- Обеспечить источниками освещения все помещения согласно санитарным правилам
- Комплектовать детскую мебель, учитывая рост и возраст детей в соответствии с гигиеническими требованиями. Строго соблюдать индивидуальность пользования постельными принадлежностями, полотенцами, салфетками.
- Обеспечить выполнение режима дня, опираясь на физиологически необходимое для детей количество часов сна и бодрствования, чередование и длительность различных режимных моментов с учетом возраста и времени года.
- Проводить обязательно прогулки на свежем воздухе с общей ежедневной длительностью от 3 до 5 часов в зависимости от возраста детей и времени года.
- Следить за созданием благоприятных условий во время проведения образовательной деятельности физическому развитию детей, нагрузкой соответствующей возрасту детей.
- Соблюдать перерыв между непосредственно образовательной деятельностью не менее 10 мин. Следить за тем, чтобы игрушки и оборудование было безопасным.
- Своевременно производить замену посуды с трещинами и поврежденной эмалью. Соблюдать правила хранения продуктов и приготовления пищи.

- Обеспечить товарное соседство и температурный режим хранения продуктов согласно санитарно – гигиеническим требованиям.
- Строго соблюдать правила личной гигиены всеми сотрудниками детского сада. Проводить иммунопрофилактику по эпидемиологическим показаниям.
- Проводить гигиеническое обучение детей дошкольного возраста
- Проводить систематическое закаливание детей

8. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой деятельности учреждения и информацией в Краснооктябрьское ТУ ДОАВ и ФБУЗ

- Отключение электроэнергии на целый день и более
- Авария водопровода
- Отключение отопления в холодный период года
- Экстренные случаи (пожар, минирование, землетрясение)

При возникновении аварийных ситуаций, связанных с остановкой деятельности детского сада немедленно информировать Краснооктябрьское ТУДОАВ и ФБУЗ.

Отчет о результатах проведения производственного контроля МОУ детского сада № 294

В течении всего учебного года образовательная деятельность в МОУ детский сад № 294 осуществлялась с учетом нагрузки согласно возрасту детей.

Во всех групповых помещениях соблюдался дифференцировано температурный режим.

Помещения содержались в надлежащем санитарном состоянии. Персонал учреждения своевременно обеспечивался необходимым инвентарем, моющими, чистящими и дезинфицирующими средствами.

Здание содержалось в технически исправном состоянии.

Правила электро и пожарной безопасности в учреждении выполнялись, персоналом строго соблюдался противопожарный режим.

Водопровод содержался в исправном состоянии.

Все помещения согласно санитарным нормам и правилам обеспечивались источниками освещения.

МОУ детский сад № 294 полностью укомплектовано детской мебелью, с учетом роста и возраста детей.

Сотрудники обеспечивали выполнение режима дня, опираясь на физиологически необходимые для детей количество часов сна и бодрствования, определенное чередование и длительность различных режимных моментов с учетом возраста детей и времени года.

Были созданы благоприятные условия во время организации непосредственно образовательной деятельности по физическому развитию детей, нагрузки, соответствующие возрасту детей.

Соблюдались перерывы между непосредственно образовательной деятельности – 10 мин. Педагоги следили за тем, чтобы игрушки и оборудование были безопасны, исключали возможность травматизма детей.

Своевременно проводилась замена посуды с трещинами и поврежденной поверхностью.

Соблюдались правила хранения и приготовления продуктов.

Соблюдались товарное соседство и тепловой режим согласно санитарно-гигиеническим требованиям.

Питание детей было полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворяло физиологические потребности растущего организма.

Строго соблюдались правила личной гигиены всеми сотрудниками детского сада. Проводилась профилактика по эпидемиологическим показаниям.

В работе использовались одноразовые шприцы, шпатели, спиртовые салфетки.

Проводилось гигиеническое обучение и воспитание детей с учетом динамики физического и психического развития.

В детском саду в системе осуществлялись мероприятия по закаливанию, включающие природные факторы (солнце, воздух), водные процедуры.