

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД № 6 «БУРАТИНО»**

Утверждаю
заведующий МАДОУ
«ДС № 6 «Буратино»
_____ А.А. Иванькович
Приказ № 5 от 11.01.2024 г.

**ПРОГРАММА (ПЛАН)
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ
И ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ
(ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ
ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
В МУНИЦИПАЛЬНОМ АВТОНОМНОМ ДОШКОЛЬНОМ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ
«ДЕТСКИЙ САД № 6 «БУРАТИНО»**

1. Паспорт программы

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно - противоэпидемических мероприятий в МАДОУ «Детский сад № 6 «Буратино» разработана на основании Федерального закона «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ, санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий от 10.07.2001 СП 1.1.1058 – 01, «Санитарно-эпидемиологических требований к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» – СП 2.4.3468 -20, утвержденные постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28, постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32 «Об утверждении СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Цель производственного контроля:

Обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности для сотрудников и обучающихся, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля посредством должного выполнения санитарных правил, санитарно- противоэпидемических и профилактических мероприятий в условиях продолжающегося распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19) в 2024 году, организация и осуществление контроля за

их соблюдением всеми участниками образовательных отношений в МАДОУ «ДС № 6 «Буратино» санитарных правил. Программа определяет порядок, методы организации и проведения производственного контроля, а также определяет лиц и (или) организации, ответственных за осуществление тех или иных видов контроля. Программа может быть исправлена или дополнена в установленном порядке

Задачи производственного контроля:

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

2. Осуществление лабораторных исследований готовой продукции и технологии её производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;

3.Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;

4.Контроль за хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и образованием детей;

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

6.Организация медицинских осмотров сотрудников, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников.

Сроки реализации программы:

Программа действует в течение 1 календарного года. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении основного вида деятельности ДОУ или других существенных изменениях деятельности ДОУ. В случае отсутствия необходимости внесения изменений в данный документ программа может пролонгироваться на следующий календарный год.

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

№	Ф.И.О.	
1	Иванькович Антонина Александровна	заведующий
2	Пунько Алла Юльевна	зам. зав. по ВОР
3	Бакирова Гульдар Декабрисовна	заведующий хозяйством
4	Котова Юлия Викторовна	старший воспитатель
5	Хромцова Екатерина Андреевна	специалист по ОТ
6	Шумкова Наталья Викторовна	специалист по питанию

7	Демидова Ольга Петровна	специалист АХД
8	По согласованию	медсестра ДГБ г. Мегиона

Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля завхоз (специалист по административно-хозяйственной деятельности)

Паспорт юридического лица

Полное и сокращенное наименование:	Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 6 «Буратино»» (МАДОУ «ДС № 6 «Буратино»») г. Мегион Электронная почта: buratino6@bk.ru
Тип объекта:	образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	<p>1) образовательная:</p> <ul style="list-style-type: none"> • дошкольное образование; • дополнительное образование детей и взрослых; <p>2) медицинская:</p> <ul style="list-style-type: none"> • по оказанию первичной доврачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по лечебному делу, гигиеническому воспитанию, лечебной физкультуре, сестринскому делу в педиатрии; • оказанию первичной врачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по педиатрии, вакцинации (проведению профилактических прививок);
Юридический адрес:	628684, Российская Федерация, Ханты-Мансийский автономный округ, Тюменская область, город Мегион, улица Заречная 16/4
Фактический адрес:	628684, Российская Федерация, Ханты-Мансийский автономный округ, Тюменская область, город Мегион, улица Заречная 16/4

Характеристика здания

Тип строения	отдельно стоящее двухэтажное здание с подвальным этажом
Площадь	3239,2 кв. м
Оборудование	оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер), оборудование для проведения образовательной (учебной) деятельности

Характеристика инженерных систем

Освещение	естественное и искусственное
Система вентиляции	естественная, приточно-вытяжная
Система отопления	централизованная, от городской сети
Система водоснабжения	горячая и холодная, централизованная
Система канализации	подключено к городской сети канализации

2.Перечень официально изданных санитарных норм и правил, наличие которых обязательно в дошкольном образовательном учреждении.

1. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных норм и правил и выполнением санитарно-противоэпидемических /профилактических/ мероприятий».

2. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30.03.1999г.

3. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32 «Об утверждении СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

4. «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» – СП 2.4.3468 -20, утвержденные постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28,

5. Постановление Главного государственного врача РФ от 30.06.2020 № 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1./2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и

организации режима работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»;

6. Федеральный закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 г. № 29;

7. Федеральный закон РФ «О ветеринарии» от 21.06.1993 г. № 4979-1;

8. Федеральный закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 г. №29;

9.Приказ Минздрава РФ от 28.01.2021 N 29н "Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, Перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры"

10.Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28 января 2021 г. №4

11. «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней";

12.Санитарно-эпидемиологические правила СП 3.5.1378-03 к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности

6.Ответственные за организацию и осуществление производственного контроля:

заведующий хозяйством – (по согласованию), Бакирова Гульдар Декабрисовна

специалист по охране труда и технике безопасности, Хромцова Екатерина Андреевна

заместитель заведующего по воспитательно-образовательной работе, Пунько Алла Юльевна

2.Производственный контроль.

Производственный контроль осуществляется специализированной лабораторией /учреждением/:

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека

Филиал федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Ханты-Мансийском автономном округе-Югре в городе Нижневартовске и в Нижневартовском районе, в городе Мегион и в городе Радужном»

Аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.510817

7.Объекты производственного контроля, виды лабораторных и инструментальных исследований, объём и кратность.

наименование услуг (исследований, измерений)	количество	периодичность в году
Исследование обеда (калорийность)	1	1 раз в год
Определение витамина С	1	1 раз в год
Измерение параметров микроклимата	4	1 раз в год – 4 точки
Измерение освещенности	10	1 раз в год
2 блюда микробиология: КМАФАнМ, БГКП, патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, Staphylococcus aureus бактерии рода proteus	2	1 раз в год
Напитки (кисель или компот): КМАФАнМ, БГКП, патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, Staphylococcus aureus	2	1 раз в год
Смывы руки, спецодежда персонала БГКП с использованием среды КОДА	20	1 раз в год (пищевлок)
Смывы на наличие яиц гельминтов инвентарь, тара, оборудование, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10	1 раз в год
Вода питьевая. Микробиологические показатели: общие колиформные бактерии, термотолерантные бактерии, включая подготовку фильтров, ОМЧ	4	1 раз в год

Все результаты нестандартных исследований факторов, подлежащих производственному контролю, доводятся до сведения в территориальный отдел Роспотребнадзора по г. Нижневартовску, Нижневартовскому району, г.Мегиону

По результатам производственного контроля за год в Управление Роспотребнадзора предоставляется отчет по представленной форме или протоколы лабораторных исследований и измерений.

№	Наименование мероприятий	Результаты мероприятий	Из них: нестандартные	Принятые меры

3.Перечень должностей и число работников, подлежащих предварительным и периодическим осмотрам и гигиеническому обучению

№	Наименование должности	Количество человек	Кратность медицинских осмотров	Кратность гигиенической подготовки	Вид документа	Ответственный исполнитель
1		Работники ДОУ согласно основному списочному составу	м/осмотр проходят все работники по следующему перечню: терапевт, гинеколог, лор, нарколог, стоматолог, психиатр, ФГ, КВД, анализ на я/г, общий и био.хим.анализ крови	1 раз в 2 года	медицинская книжка	заведующий хозяйством, специалист по ОТ специалист по договорной работе
1	заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	мед.книжка	
2	заведующий хозяйством	1	//-//	1 раз в 2 года	мед.книжка	
3	заместитель заведующего по ВОР	1	//-//	1 раз в 2 года	мед.книжка	
4	воспитатели	21	//-//	1 раз в 2 года	мед.книжка	
5	специалисты	7	//-//	1 раз в 2 года	мед.книжка	
6	повар	3	//-//	1 раз в год	мед.книжка	
7	кухонный рабочий	2	//-//	1 раз в 2 года	мед.книжка	

8	машинист по стирке белья	2	//-//	1 раз в 2 года	мед.книжка
9	музыкальный руководитель	2	//-//	1 раз в 2 года	мед.книжка
10	младший воспитатель	12	//-//	1 раз в 2 года	мед.книжка
11	уборщик территории,	1	//-//	1 раз в 2 года	мед.книжка
12	рабочий КОРЗ	1	//-//	1 раз в 2 года	мед.книжка
13	главный бухгалтер	1	//-//	1 раз в 2 года	мед.книжка

4.Мероприятия по обеспечению санитарно - эпидемиологического благополучия

1. План санитарно-оздоровительных мероприятий на 2024 год
2. Договоры на:
 - проведение дератизации и дезинфекционных работ, акарицидной обработки, заключительной дезинфекции;
 - вывоз ТКО;
 - обслуживание технологического и холодильного оборудования
 - проведение ТО вентиляции;
3. Договор о проведении производственного контроля с включением лабораторных исследований Филиалом федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Ханты-Мансийском автономном округе-Югре в городе Нижневартовске и в Нижневартовском районе, в городе Мегион и в городе Радужном»
4. Договор на утилизацию ламп с специализированным предприятием и др.

5.Перечень возможных аварийных ситуаций

№	Наименование аварийной ситуации	мероприятия
1	Отсутствие электроэнергии	1.временная остановка работы 2.сообщение в Территориальный отдел Роспотребнадзора

2	Аварийная ситуация на водопроводных и канализационных сетях	1.остановка работы 2.сообщение в Территориальный отдел Роспотребнадзора 3.проведение дезинфекции и генеральной уборки после устранения аварийной ситуации
3	Выход из строя технологического, холодильного оборудования	1.ограничение ассортимента блюд 2.сообщение в Территориальный отдел Роспотребнадзора
4	Аварийные ситуации на отопительных системах, отсутствие отопления	1.остановка работы 2.сообщение в Территориальный отдел Роспотребнадзора
5	Непредвиденная ситуация: разлив ртути в помещениях, на территории; подача некачественной по органолептическим показателям воды; поступление в ДОУ недоброкачественных пищевых продуктов; неисправность 50% сантехприборов; отсутствие в коллективе (или в группе) более 20% детей;	1.остановка работы 2.сообщение в Территориальный отдел Роспотребнадзора

6. Ответственный за организацию и осуществление производственного контроля:

заведующий хозяйством - Бакирова Гульдар Декабрисовна
заместитель заведующего по организации образовательного процесса - Пунько Алла Юльевна
специалист по охране труда и технике безопасности-Хромцова Екатерина Андреевна
специалист по организации питания - Шумкова Наталья Викторовна
заведующий административно-хозяйственной деятельностью - Демидова Ольга Петровна

7. Производственный контроль

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

ФИО	Занимаемая должность	Раздел работы по осуществлению производственного контроля
------------	-----------------------------	--

Иванькович А.А.	заведующий	<p>1. Общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с действующими санитарными правилами</p> <p>2. Организация профессиональной подготовки и аттестации должностных лиц и работников</p>
Шумкова Н.В.	специалист по организации питания	<p>Осуществляет контроль работы пищеблока:</p> <p>1. журнал бракеража скоропортящихся продуктов;</p> <p>2. журнал бракеража готовой продукции;</p> <p>3. журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания;</p> <p>4. ведет накопительную ведомость выполнения норм по питанию;</p> <p>5. визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением требований СанПиНа, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений на пищеблоке:</p> <p>6. журнал регистрации калорийности пищи;</p> <p>7. осуществляет обход групп с целью проверки организации процесса питания непосредственно в группах.</p> <p>8. составляет основное (перспективное) меню;</p> <p>9. журнал регистрации по контролю за качеством молочной продукцией</p>

Бакирова Г.Д.	заведующий хозяйством	<p>1.регистрация аварийных ситуаций</p> <p>2.информация вышестоящих и надзорных ведомств об аварийных ситуациях в учреждении</p> <p>3. контроль за состоянием:</p> <ul style="list-style-type: none"> - освещенности - систем теплоснабжения - систем водоснабжения - систем канализации - систем отопления - систем вентиляции <p>-состоянием технологического оборудования</p> <ul style="list-style-type: none"> - состоянием помещений - обеспечением чистящими, моющими, дез.средствами, инвентарем, посудой и др. <p>4.контроль за соблюдением санитарных правил обслуживающим персоналом</p>
Аллероева С.Т.	мед. работник БУ ХМАО-Югры Мегионская городская больница	<p>обеспечить ежедневное выполнение санитарно-гигиенических правил в образовательном учреждении, в том числе к организации питания;</p> <p>визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением требований СанПиНа, разработкой и реализацией мер по осуществлению иммуно-профилактики и прививочной работы, проведением диспансеризации воспитанников, проведение разъяснительной работы по профилактике различных заболеваний у детей и т.д.</p>

Хромцова Е.А.	специалист по охране труда	<p>1. журнал учета параметров микроклимата в учреждении (температурный режим);</p> <p>2. контроль за прохождением медицинского осмотра работниками</p> <p>3. наличие и использование спецодежды;</p> <p>4. контроль за своевременным прохождением курсовой гигиенической подготовкой и аттестацией</p> <p>5. осуществляет контроль за состоянием территории и прогулочных площадок</p> <p>6. за соблюдением санитарных правил работниками</p>
Пунько А.Ю.	заместитель заведующего по образовательной деятельности	<p>1. осуществляет контроль соблюдения санитарных требований к организации образовательного процесса, режиму дня, к подбору мебели в группе и ее расстановке, подбору столов и стульев, игр и игрушек и др.</p> <p>2. осуществляет общий контроль за выполнением режима дня и соблюдением требований к гигиенической нагрузке на детей как в непосредственной организованной деятельности, так и в совместной и самостоятельной деятельности.</p> <p>3. контроль за соблюдением педагогический требований к организации питания воспитанников</p> <p>4. осуществляет контроль за соответствием расписания занятий, режимных моментов, требований к гигиенической нагрузке на детей, состоянием детской мебели, состоянием участков для организации прогулок</p>
Демидова О.П.	специалист административно-хозяйственной деятельности	<p>1. контролирует соответствие документов на поступающие в учреждение продукты питания;</p> <p>2. осуществляет контроль за качеством и безопасностью продуктов питания для детей;</p>

		3.обеспечивает соблюдение санитарных правил на продуктовом складе к хранению, срокам реализации, к ассортименту продуктов питания.
--	--	--

Объем, порядок и периодичность проведения производственного контроля

№ п/п	Проводимое мероприятие	Срок исполнения	Ответственный
1.	Организация периодических медицинских осмотров		
1.1.	Контроль за прохождением медицинских осмотров при приеме на работу	постоянно	заведующий.
1.2.	Организация проведения профилактического медицинского осмотра сотрудников (в соответствии с приказом Минздрава РФ от 28.01.2021 N 29н)	1 раз в год	специалист по ОТ, специалист по договорам
1.3.	Контроль за проведением флюорографического обследования	1 раз в год	заведующий
1.4.	Проведение обследования на кишечные инфекции	1 раз год	заведующий, специалист по питанию
1.5.	Проведение осмотра на гнойничковые заболевания сотрудников, связанных с питанием детей	ежедневно	специалист по питанию
2.	Организация курсовой гигиенической подготовки и переподготовки по программам гигиенического обучения		
2.1.	Проведение санитарного минимума	При приеме на работу; при необходимости	специалист по ОТ, завхоз

2.2.	Гигиеническая аттестация сотрудников	1 раз в 2 года	специалист по договорной работе
2.3.	Гигиеническая аттестация сотрудников, связанных с организацией питания детей	1 раз в год	специалист по питанию
3.	Лабораторно-инструментальные исследования в помещениях и на территории, предназначенных для пребывания детей в дошкольных организациях		
3.1.	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам инструментальных замеров с оценкой условий и параметров измерений микроклимата (4)	1 раз в год	завхоз
3.2.	Инструментальные замеры мебели с санитарно-эпидемиологической оценкой соответствия ростовозрастным особенностям (9 группы).	1 раз в год	старший воспитатель
3.3.	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам инструментальных замеров с оценкой условий и параметров измерений освещенности (80 точек)	1 раз в год	завхоз
3.4.	Смывы для бактериологических исследований (групповое оборудование, игрушки, мебель и пр.)	1 раз в год	старший воспитатель, завхоз
3.5.	Смывы для бактериологического исследования (оборудование, спецодежда, руки персонала и пр.)	1 раз в год	завхоз, специалист по питанию
3.6.	Смывы для санитарно - паразитологического исследования (групповое оборудование, игрушки, мебель и пр.)	1 раз в год	старший воспитатель, завхоз
3.7.	Исследование смывов с поверхностей оборудования, приборов, мебели и др. на	2 раза в год	завхоз

	выявление возбудителя COVID-19		
3.8.	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза результатов комплексных лабораторных исследований с оценкой перечня показателей и условий отбора проб воды из систем централизованного холодного и горячего водоснабжения по микробиологическим показателям	2 раза в год	завхоз
3.9.	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза результатов комплексных лабораторных исследований с оценкой перечня показателей и условий отбора проб воды из систем централизованного холодного и горячего водоснабжения по санитарно-химическим показателям	1 раз в год	специалист по питанию завхоз
3.10.	Отбор проб почвы (грунта) с глубины 0-0,2 м	1 раз в год	завхоз
3.11.	Исследование почвы на полихлорированные бифенилы	1 раз в год	завхоз
3.12.	Определение ртути в почве	1 раз в год	завхоз
3.13.	Бактериологическое исследование почвы	1 раз в год	завхоз
3.14.	Лабораторное санитарно-паразитологическое исследование почвы	1 раз в год	завхоз
3.15.	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам лабораторных исследований с оценкой перечня показателей, условий отбора проб почвы (грунтов, донных отложений, отходов, торфяной продукции и	1 раз в год	завхоз

	т.п.) по микробиологическим показателям (одна проба)		
4.	Объем лабораторно-инструментальных исследований на пищеблоке дошкольной организации		
4.1.	Отбор проб пищевых продуктов	2 раза в год	специалист по питанию специалист по АХД
4.2.	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам лабораторных исследований проб готовой продукции по санитарно-химическим показателям на соответствие санитарных правил (одна проба)	2 раза в год	специалист по питанию специалист по АХД
4.3.	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам лабораторных исследований проб готовой продукции по микробиологическим показателям на соответствие санитарных правил (одна проба)	2 раз в год	специалист по питанию специалист по АХД
4.4.	Бактериологическое исследование проб готовых блюд	2 раза в год	специалист по питанию специалист по АХД
4.5.	Взятие смывов с объектов внешней среды (10 смывов)	2 раза в год	завхоз
4.6.	Определение антимикробной активности дезинфицирующего средства	1 раз в год	специалист по питанию специалист по АХД
5.	Организация питания		
5.1.	Заключение договоров на поставку продуктов питания для детей	декабрь июнь сентябрь	специалист по питанию специалист по договорной работе

5.2.	Проведение оценки качества готовых блюд	ежедневно	бракеражная комиссия
6.	Обеспечение условий образовательного процесса		
6.1.	Оснащение оборудованием, правильная расстановка мебели осуществляется в соответствии с СанПиН	постоянно	старший воспитатель
6.2.	Правильное рассаживание детей в соответствии с ростом	постоянно	воспитатели
6.3.	Маркировка мебели	постоянно	воспитатели
6.4.	Правильное использование технических средств обучения	постоянно	воспитатели
6.5.	Соблюдение требований к естественному и искусственному освещению	постоянно	воспитатели
6.6.	Выполнение требований режима дня и учебных занятий	постоянно	воспитатели
6.7.	Проведение контроля и анализа физического развития	постоянно	медсестра БУ ХМАО-Югры, ДГБ
7.	Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья		
7.1.	Разработка плана физкультурно-оздоровительной работы	Ежегодно (август)	Инструктор по физкультуре
7.2.	Проведение антропометрических измерений воспитанников	май, сентябрь	медсестра БУ ХМАО-Югры, ДГБ
7.3.	Проведение профилактических осмотров детей декретированных возрастов	по плану	медсестра БУ ХМАО-Югры, ДГБ
7.4.	Проведение и контроль эффективности закаливающих процедур	постоянно	старший воспитатель
7.5.	Контроль за утренним приемом детей	постоянно	воспитатели, медсестра БУ ХМАО-Югры, ДГБ
7.6.	Осмотр детей на педикулез	1 раз в неделю	медсестра БУ ХМАО-Югры, ДГБ

7.7.	Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при сохраняющейся угрозе распространения COVID-19 и карантине	постоянно	заведующий медсестра БУ ХМАО-Югры, ДГБ
7.8.	Работа по формированию здорового образа жизни с персоналом и детьми	по плану	старший воспитатель инструктор по физкультуре
8.	Своевременное информирование технических служб, Роспотребнадзора», органов местного самоуправления, родителей об аварийных ситуациях, остановках производства, нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санэпидблагополучию		
8.1.	Авария на водопроводе, отключение воды	при необходимости	завхоз (специалист АХД)
8.2.	Авария на канализационной сети	при необходимости	завхоз (специалист АХД)
8.3.	Отключение электричества	при необходимости	завхоз (специалист АХД)
8.4.	Выход из строя технологического и холодильного оборудования	при необходимости	завхоз (специалист АХД)
8.5.	Отключение отопления, выход из строя отопительной системы	при необходимости	завхоз (специалист АХД)
9.	Контроль за охраной окружающей среды		
9.1.	Заключение договора на вывоз ТКО	декабрь	завхоз (специалист АХД)
9.2.	Контроль за сбором, временным хранением, вывозом люминесцентных ламп специализированным транспортом	постоянно	завхоз (специалист АХД)
9.3.	Дезинфекция, дезинсекция, дератизация помещений	ежемесячно	завхоз (специалист АХД)

9.4.	Заключение договоров на обслуживание зданий и помещений	декабрь	специалист по договорной работе Заведующий
------	---	---------	---

Перечень форм учета и отчетности по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

- Листы здоровья воспитанников на группах;
- Паспортизация мебели и рекомендации по рассаживанию в соответствии с антропометрическими особенностями детей;
- Режим дня и система образовательной деятельности на группах;
- Документация по питанию;
- Циклическое двухнедельное меню;
- Журнал медицинских обследований и гигиенического обучения персонала (Список на медицинский осмотр, личные медицинские книжки)