

СОГЛАСОВАНО:

И.о.главного врача
БУ ХМАО-Югры
«Поликлиника поселка
Белый Яр»

А.А.Артина

« »
_____ 2017г.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ д/с «Аист»

Е.Е. Лупикова

« »
_____ 2017г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

**за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемических мероприятий
в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад
общеразвивающего вида «Аист» с приоритетным осуществлением деятельности
по художественно-эстетическому развитию детей**

Содержание:

1.	Введение	
2.	РАЗДЕЛ 1. Перечень основных действующих нормативных и методических документов по гигиене детей и подростков	
3.	РАЗДЕЛ 2. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению внутреннего контроля	
4.	РАЗДЕЛ 3. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке	
5.	РАЗДЕЛ 4. Перечень осуществляемых юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно – эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию	
6.	РАЗДЕЛ 5. Организация питания	
7.	РАЗДЕЛ 6. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для детей и персонала в период их пребывания в МБДОУ д/с «Аист»	
8.	РАЗДЕЛ 7. Перечень форм учёта и отчётности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля	
9.	РАЗДЕЛ 8. Заключительные положения	

ВВЕДЕНИЕ

Программа производственного контроля – это документ, включающий в себя перечень мероприятий, направленных на соблюдение в организации санитарного законодательства и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, сроки их исполнения во исполнение статьи 11 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", в которой установлены обязанности юридических лиц по выполнению требований санитарного законодательства РФ.

Данная программа разработана для работы с численностью персонала муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад общеразвивающего вида «Аист» с приоритетным осуществлением деятельности по художественно-эстетическому развитию детей - 87 единиц.

Содержание программы также соответствует требованиям СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».

Целью программы является обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности для сотрудников и воспитанников, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля за их соблюдением.

Задачи производственного контроля:

- ✓ соблюдение официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- ✓ осуществление лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- ✓ ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- ✓ организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников;
- ✓ контроль за хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и образованием детей;
- ✓ контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

В программу включены:

- ✓ перечень официально изданных санитарных правил;
- ✓ перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля;

- ✓ перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам;
- ✓ мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов в ДОУ;
- ✓ график лабораторного контроля;
- ✓ перечень журналов учёта и отчётности по проведению производственного контроля.

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 пролонгируется на следующий календарный год.

Лица, осуществляющие производственный контроль в ДОУ:

- ✓ заведующий ДОУ;
- ✓ заместитель заведующего ДОУ;
- ✓ заместитель заведующего ДОУ;
- ✓ медицинские сестры;
- ✓ шеф-повар.

Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля несёт заведующий ДОУ.

Надзор за организацией и проведением производственного контроля в ДОУ осуществляется органом, уполномоченным осуществлять государственный санитарный эпидемиологический надзор.

Надзорный орган предоставляет информацию о государственных санитарно-эпидемиологических правилах, гигиенических нормативах, методах и методиках контроля факторов среды обитания человека, которые должны быть в наличии в ДОУ, о перечне химических веществ, биологических, физических и иных факторов, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляются отбор проб, лабораторные исследования и испытания, периодичности отбора проб и проведения лабораторных исследований и испытаний.

Паспорт юридического лица

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад общеразвивающего вида «Аист» с приоритетным осуществлением деятельности по художественно-эстетическому развитию детей является некоммерческой организацией, созданной для реализации гарантированного государством РФ права на получение детьми дошкольного образования, охраны и укрепления их физического и психического здоровья, развития индивидуальных особенностей.

МБДОУ д/с «Аист» - самостоятельное юридическое лицо.

Осуществляемые виды деятельности:

- ✓ реализация общеобразовательных программ дошкольного образования.

Учредителем является Департамент образования администрации Сургутского района, администрация Сургутского района.

Юридический и почтовый адрес учреждения: 628452 Российская Федерация, Тюменская область, Ханты - Мансийский автономный округ - Югра, Сургутский район, посёлок Солнечный, улица Таёжная, дом 6 а, Телефон 8(3462) 743248.

Фактический адрес: Российская Федерация, Тюменская область, Ханты-Мансийский автономный округ - Югра, Сургутский район, сельское поселение Солнечный, посёлок Солнечный, улица Таёжная, 6 а, телефон 8(3462) 74-32-48.

Для реализации Программы производственного контроля в ДОУ имеется следующий набор документов:

1. Договор на дератизацию и дезинсекцию помещений.
2. Договор на вывоз ТБО и пищевых отходов.
3. Договор на поверку весоизмерительного оборудования.
4. Договор на оказание платных медицинских работ и услуг с ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в ХМАО-Югре» в городе Сургуте и Сургутском районе.
5. Договор с лицензированным медицинским учреждением на проведение медосмотра сотрудников.
6. Договор с МБУЗ «Поликлиника п. Белый Яр на медицинское обслуживание воспитанников»
7. Личные санитарные книжки сотрудников.
8. Локальные акты ДОУ (приказы, положения).
9. Договор на люминесцентные лампы.

РАЗДЕЛ 1

Перечень основных действующих нормативных и методических документов по гигиене детей и подростков

№ п/п	Наименование документа	Регистрационный номер
Раздел 1. Общие вопросы		
1.	Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	СП 1.1.1058-01 Минздрав России
2.	Санитарные правила "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий" (Изменения и дополнения 1 к СП 1.1.1058-01)	СП 1.1.2193-07 Роспотребнадзор
3.	Примерные программы производственного контроля на предприятиях торговли, общественного питания, в аптеках и парикмахерских	Утв. пост. Главного гос. сан. врача РФ от 30.07.02.26
4.	Гигиенические нормативы «Перечень веществ, продуктов, производственных процессов, бытовых и природных факторов, канцерогенных для человека»	Минздрав России ГН 1.1.725-98
5.	Гигиенические нормативы "Перечень веществ, продуктов, производственных процессов, бытовых и природных факторов, канцерогенных для человека» (Дополнения и изменения 1 к ГН 1.1.725-98)	Минздрав России ГН 1.2.1841-04
6.	Санитарные правила и нормативы "Гигиенические требования к инсоляции и солнцезащите помещений жилых и общественных зданий и территорий"	СанПиН 2.2.1/2.1.1.1076-01 Минздрав России
7.	Санитарные правила и нормативы "Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению общественных и жилых зданий"	СанПиН 2.4.1.3049-13 от 15 мая 2013 г. N 26.
Раздел 2. Гигиена. 2.1. Гигиена детей и подростков		
2.1.1. Детские дошкольные учреждения		
1.	Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений	СанПиН 2.4.1.3049-13 от 15 мая 2013 г. N 26.
2.	Методические рекомендации "Проведение физкультурных занятий на открытом воздухе с детьми 5-7 лет в дошкольных учреждениях"	МР 11-14/26-6 от 29.10.84 Минздрав СССР
3.	Методические рекомендации "Профилактика острых респираторных вирусных инфекций в детских дошкольных учреждениях"	МР 08-14/4-14 от 12.06.80 Минздрав СССР
4.	Методические рекомендации по закаливанию детей в дошкольных учреждениях	МР 11-49/6-29 от 16.06.80 Минздрав СССР
5.	Методические рекомендации "Медико-педагогический контроль за физическим воспитанием детей дошкольного возраста"	МР 08-14/12 от 23.12.82 Минздрав СССР

6.	Методические рекомендации "Контроль за развитием и состоянием здоровья детей раннего и дошкольного возраста"	МР 08-14/3 от 22.04.82 Минздрав СССР
7.	Методические рекомендации по организации летней оздоровительной работы с детьми в дошкольных учреждениях	МР 11-22/6-29 от 20.07.86 Минздрав СССР
2.1.2. Детское питание		
1.	Методические рекомендации "Организация работы комиссии по детскому питанию"	11-14/5-6 от 01.03.84 Минздрав СССР
2.	Методические рекомендации "Примерное 10-дневное меню для питания детей, посещающих ДДУ РСФСР"	11-14/26 от 14.06.84 Минздрав СССР
3.	Методические рекомендации "Питание детей в ДДУ северных районов страны"	11-14/24-6 от 05.07.85 Минздрав СССР
4.	Методические рекомендации "Контроль за организацией питания в детских дошкольных учреждениях"	4265-87 от 13.03.87 Минздрав СССР
5.	Ассортимент основных продуктов питания, рекомендуемых для использования в питании детей и подростков в организованных коллективах (детские сады, образовательные учреждения общего и коррекционного типа, детские дома и школы-интернаты, учреждения начального и среднего профессионального образования).	1100/904-99-115 от 1999 г. Минздрав России
6.	Технический регламент о безопасности пищевых продуктов	ТРТС 021/2011
7.	Технический регламент о безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в т.ч. диетического лечебного и диетического профилактического питания	ТРТС 027/2012
8.	Технический регламент на масложировую продукцию	ТРТС 024/2011
9.	Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей	ТРТС 023/2011
10.	Технический регламент пищевая продукция в части ее маркировки	ТРТС 022/2011
11.	Технический регламент требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств	ТРТС 029/2012
12.	Технический регламент о безопасности упаковки	ТРТС 005/2011
13.	Технический регламент о безопасности молока и молочной продукции	ТРТС 033/2013
14.	Технический регламент о безопасности мяса и мясной продукции	ТРТС 034/2013
15.	Технический регламент о безопасности продукции предназначенной для детей и подростков	ТРТС 007/2011
16.	Технический регламент о безопасности игрушек	ТРТС 008/2011
17.	Технический регламент о безопасности мебельной продукции	ТРТС 025/2012
18.	Нормы питания в детских яслях, детских садах, санаторных дошкольных учреждениях (на одного	СанПиН 2.4.1.3049-13

	человека в день). (Включены в СанПиН 2.4.1.1249-03).	от 15 мая 2013 г. N 26.
19.	Инструкция по профилактической витаминизации детей в дошкольных, школьных, лечебно-профилактических учреждениях и домашних условиях поливитаминными препаратами.	06-15/1-15 от 18.02.94 Минздрав России
20.	Инструкция по проведению С-витаминизации питания (к приказу МЗ СССР 695 от 24.08.72)	978-72 от 06.06.72 Минздрав СССР
21.	Санитарные правила "Организация детского питания"	СанПиН 2.3.2.1940-05 Роспотребнадзор

2.1.3. Предметы детского обихода

1.	Методические указания "Об использовании мебели в ДДУ".	2817-83 Минздрав СССР
2.	Методические указания. "Гигиенические требования к детской обуви".	3234-85 Минздрав СССР
3.	Гигиенические требования к одежде для детей, подростков и взрослых.	СанПиН 2.4.7/1.1.1286-03 Минздрав России
4.	Методические указания "Санитарно-эпидемиологическая оценка игрушек".	МУ 4.1/4.3.2036-05 от 19.12.05 Роспотребнадзор
5.	Методические указания «Гигиеническая оценка одежды для детей, подростков и взрослых».	МУК 4.1/4.3.1485-03 Минздрав России

2.1.4. Состояние здоровья детей и подростков в зависимости от среды обитания и условий жизнедеятельности

1.	Методические указания "Использование скрининг-тестов при массовых медицинских обследованиях детей дошкольного и школьного возрастов".	11-14/4-6 от 25.01.84 Минздрав СССР
2.	Методические указания "Организация мероприятий, по охране здоровья леворуких детей".	12-9/6-21 от 06.03.89 Минздрав СССР
3.	Методические указания по применению бактерицидных ламп для обеззараживания воздуха и поверхностей в помещениях.	11-16/03-06 от 28.02.95 Госкомсанэпиднадзор России
4.	Руководство "Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха и поверхностей в помещениях".	Р 3.1.683-98 от 19.01.98 Минздрав России
5.	Методические рекомендации "Выявление леворукости и психогигиена леворуких детей".	11/14-14-6 от 30.04.86 Минздрав СССР
6.	Методические рекомендации по профилактике психических расстройств у детей и подростков	10-11/135 от 30.12.86 Минздрав СССР
7.	Методические рекомендации по комплексной оценке состояния здоровья детей и подростков при массовых врачебных осмотрах.	08-14/4 от 27.04.82 Минздрав СССР

РАЗДЕЛ 2

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

2.1. МБДОУ д/с «Аист»

1. Заведующий Лупкиова Евгения Евгеньевна
2. Медицинские сестры Юрцева Юлия Павловна, Бикмеева Лидия Сергеевна
3. Заместитель заведующего Башкирова Людмила Деомидовна
4. Заместитель заведующего Дорофеева Лилия Николаевна
5. Шеф-повар Перевязко Зинаида Хурматовна

РАЗДЕЛ 3

Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке

Работники организации, деятельность которых связана с воспитательно – образовательным процессом, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды подлежат предварительным и периодическим медицинским осмотрам, гигиенической подготовке и аттестации.

Согласно приказа Министерство здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 12 апреля 2011 года № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда», трудового Кодекс Российской Федерации статья 213

Кратность прохождения гигиенической подготовки и аттестации определены СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений, утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15 мая 2013 г. N 26.

Персонал дошкольных образовательных организаций проходит предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры, в установленном порядке <1>; аттестацию на знание настоящих санитарных норм и правил не реже 1 раза в 2 года, для персонала пищеблока, а также лиц, участвующих в раздаче пищи детям, - не реже 1 раза в год. Неаттестованный персонал дошкольных образовательных организаций проходит повторное гигиеническое воспитание и обучение с последующей переаттестацией.

В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний в соответствии с Приказом Минздравсоцразвития России от 21.03.2014 N 125н "Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям" (Зарегистрировано в Минюсте России 25.04.2014 N 32115) необходимо проведение профилактических прививок. Сведения о проведенных профилактических прививках должны быть внесены в личную медицинскую книжку.

Категории работников, объем и кратность медосмотров

<p>Работники в дошкольных образовательных организациях</p>	<p>1 раз в год</p>	<p>Дерматовенеролог Оториноларинголог Стоматолог *Инфекционист Гинеколог Терапевт Психиатр Психиатр-нарколог</p>	<p>Рентгенография грудной клетки Исследование крови на сифилис Мазки на гонорею Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпидпоказаниям Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям Маммографию или УЗИ молочных желез (женщинам старше 40 лет) 1 раз в 2 года Исследование уровня холестерина Глюкоза крови Электрокардиограмма Исследование мазка на патологическую микрофлору Общий анализ мочи Исследование мазка на онкоцитологию Общий анализ крови</p>	<p>Заболевания и бактерионосительство: 1) брюшной тиф, паратифы, сальмонеллез, дизентерия; 2) гельминтозы; 3) сифилис в заразном периоде; 4) лепра; 5) заразные кожные заболевания: чесотка, трихофития, микроспория, парша, актиномикоз с изъязвлениями или свищами на открытых частях тела; 6) заразные и деструктивные формы туберкулеза легких, внелегочный туберкулез с наличием свищей, бактериурии, туберкулезной волчанки лица и рук; 7) гонорея (все формы) - только для работников медицинских и детских дошкольных учреждений, непосредственно связанные с обслуживанием детей - на срок проведения лечения антибиотиками и получения отрицательных результатов первого контроля. 8) оза</p>
--	--------------------	--	--	---

Медицинский документ допуска работника

Для допуска к работе сотрудник образовательного учреждения должен иметь личную медицинскую книжку, в которую заносятся данные обследований и осмотров специалистов.

РАЗДЕЛ 4

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

4.1. Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад общеразвивающего вида «Аист» с приоритетным осуществлением деятельности по художественно-эстетическому развитию детей осуществляет образовательную деятельность на основании лицензии серии 86 Л 01 № 0000654, регистрационный № 1461 от 18.03.2014 года, выданной Службой по контролю и надзору в сфере образования Ханты-Мансийского автономного округа – Югры.

4. 2. Оказание медицинских услуг воспитанникам дошкольного образовательного учреждения осуществляется на основании лицензии серии Б0004819 № ЛО-86-01-001588 от 15.01.2014 года, выданной Службой по контролю и надзору в сфере здравоохранения Ханты-Мансийского автономного округа –Югры.

РАЗДЕЛ 5

Организация питания

5.1. Соглашение о сотрудничестве по вопросам организации питания и воспитанников образовательного учреждения.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад общеразвивающего вида «Аист» с приоритетным осуществлением деятельности по художественно-эстетическому развитию детей, действующее на основании Устава, в лице заведующего *Лупкиковой Евгении Евгеньевны* и муниципальное (государственное) БУ «Поликлиника посёлка Белый Яр», действующее на основании Устава, в лице и.о. главного врача *Артиной Ангелины Алексеевны* заключили настоящее соглашение о следующем.

1. Предмет соглашения.

Стороны обеспечивают воспитанников МБДОУ д/с «Аист» безопасным и полноценным питанием.

2. Права и обязанности сторон:

2.1. МБДОУ д/с «Аист» в лице заведующего **Е.Е. Лупкиковой:**

- 2.1.1. Является ответственным лицом за организацию и полноту охвата воспитанников и обучающихся горячим питанием.
- 2.1.2. Организует питание в образовательном учреждении в течение полной рабочей недели. Обеспечивает 100% охват горячим питанием.
- 2.1.3. Создает условия для организации горячего питания в образовательном учреждении, отвечающие требованиям действующих нормативных документов.
- 2.1.2. Обеспечивает выполнение требований санитарных правил всеми работниками учреждения.
- 2.1.4. Предоставляет помещения, соответствующие требованиям для хранения продуктов питания, приготовления пищи и приема пищи.
- 2.1.5. Поддерживает санитарное состояние водопроводных, канализационных сетей и сооружений на территории пищеблока образовательного учреждения в надлежащем виде, с обеспечением температурного режима. Обеспечивает наличие резервных электрических водонагревателей.

- 2.1.6. Обеспечивает освещение помещений пищеблока и столовой в соответствии с требованиями.
- 2.1.7. Организует проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений пищеблоков и столовой (буфета).
- 2.1.8. Обеспечивает исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования пищеблоков.
- 2.1.9. Обеспечивает наличие достаточного количества и надлежащего качества производственного инвентаря, посуды, сертифицированных моющих и дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения.
- Контролирует соблюдение правил и требований санитарной, технической и пожарной инспекций, правильность эксплуатации технологического оборудования.
- 2.1.10. Создает Совет по питанию (комиссию по контролю за организацией питания), который на основании положения осуществляет контроль за качеством работы пищеблока и качеством приготовления блюд.
- 2.1.11. Создает бракеражную комиссию в составе не менее трех человек: представителя администрации образовательного учреждения, работника пищеблока и медицинского работника.
- 2.1.12. Обеспечивает своевременную доставку необходимых продуктов в соответствии с меню, разработанным согласно требований санитарного законодательства Российской Федерации.
- 2.1.13. Обеспечивает соблюдение технологии приготовления блюд, условий хранения и реализации товара в соответствии с требованиями санитарного законодательства.
- 2.1.14. Обеспечивает отбор суточной пробы от каждой партии приготовленных блюд и условия ее хранения в соответствии с рекомендациями действующих СанПиН.
- 2.1.15. Осуществляет ежедневную С-витаминизацию готовой пищи с регистрацией в «Журнале витаминизации третьих и сладких блюд».
- 2.1.16. Имеет в наличии технологические карты с отражением рецептуры и технологии приготавливаемых блюд, составленные в соответствии с методическими рекомендациями № 0100/8604-07-34 «Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов питания детей», СанПиН 2.3.2.1940-05 от 07.01.2005 г. «Организация детского питания», Дополнениями и изменениями № 1 к СанПиН 2.3.2.1940-05, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.06.2008г. № 42, а также другими методическими рекомендациями и нормативно – правовыми документами в рамках действующего законодательства Российской Федерации.
- 2.1.17. Обеспечивает ежедневное ведение учетной документации пищеблока по установленным формам: «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья», «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции», «Журнал здоровья», «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд», «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования», «Ведомость контроля за рационом питания».
- 2.1.18. В случае выбраковки поставленной продукции бракеражной комиссией, производит ее замену.
- 2.1.19. Разрабатывает и строго выполняет цикличное меню питания. Замену блюд в меню проводит в исключительных случаях, в соответствии с таблицей замены продуктов.
- 2.1.20. Производит ежедекадный или еженедельный подсчет данных о фактическом выполнении меню по продуктам питания.
- 2.1.21. Организует производственный контроль, включающий лабораторно-инструментальные исследования в соответствии с требованиями санитарного законодательства.

- 2.1.22. Обеспечивает наличие на пищеблоке аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение.
- 2.1.23. Обеспечивает сотрудников пищеблока санитарной одеждой, организует регулярную централизованную стирку санитарной одежды.
- 2.1.24. Обеспечивает прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию, наличие личных медицинских книжек на каждого работника.
- 2.1.25. Обеспечивает своевременное прохождение работниками пищеблока предварительных при поступлении на работу и периодических медицинских обследований.
- 2.1.26. Обеспечивает ежегодную аттестацию сотрудников пищеблока на знания требований санитарного и другого законодательства.
- 2.1.27. Проводит работу по пропаганде здорового питания среди обучающихся и воспитанников образовательных учреждений.
- 2.1.28. Владеет анализом состояния питания в образовательном учреждении, информирует родителей о состоянии питания детей.

2.2. Медицинский работник БУ «Поликлиники посёлка Белый Яр»:

- 2.2.1. Осуществляет контроль за организацией питания в МБДОУ д/с «Аист», в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи в период своего рабочего времени, утвержденного для осуществления деятельности в данном образовательном учреждении.
- 2.2.2. Осуществляет контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемического режима на пищеблоке с обязательной отметкой в «Журнале санитарного состояния учреждения» (ф. 308-у) по мере необходимости, но не реже 1 раза в неделю.
- 2.2.3. Осуществляет контроль за проведением С-витаминации 3-х блюд в период своего рабочего времени, утвержденного для осуществления деятельности в данном образовательном учреждении.
- 2.2.4. Ежедекадно анализирует подсчет данных о фактическом выполнении меню по продуктам питания, проведенных ответственным лицом, ведет «Ведомость контроля за рационом питания».
- 2.2.5. Входит в состав бракеражной комиссии, осуществляя оценку качества блюд, с отметкой результата бракеража в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» в период своего рабочего времени, утвержденного для осуществления деятельности в данном образовательном учреждении.
- 2.2.6. Осуществляет контроль за правильностью отбора и хранения суточных проб, проводимого ответственным лицом.
- 2.2.7. Ежедневно проводит осмотр сотрудников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей.
- 2.3.8. Систематически проводит санитарно-просветительную работу среди воспитанников и учащихся, их родителей и педагогов, посвященную основам рационального питания.
- 2.3.9. Своевременно информирует руководителя БУ «Поликлиника посёлка Белый Яр» Артину А.А., руководителя МБДОУ д/с «Аист» Е.Е. Лупкинову о выявленных недостатках для принятия соответствующих мер.

5.2. Этапы многоступенчатого контроля сырья, полуфабрикатов, технологического процесса и готовой продукции в образовательных учреждениях, имеющих пищеблоки

№	Наименование этапа многоступенчатого контроля	Контрольные критические точки/ <i>исполнители</i>	Определяемые показатели	Оформление результатов	Предупреждающие действия в случае несоответствия	Ответственный за организацию контроля
1	2	3	4	5	6	7
1.	Входной контроль показателей и безопасности каждой партии, поступающей пищевой продукции (контроль начинается с поступления продукции питания на склад пищеблока ОУ):					
	1.1.Контроль сырья, вспомогательных материалов, инвентаря, производственной тары, посуды	<p>- приемка сырья; - приемка вспомогательных материалов, инвентаря, производственной тары, посуды, приборов</p> <p><u>Исполнители:</u> <i>заведующий, кладовщик, медработник, заместитель заведующего</i></p>	<p>Требования к упаковке и маркировке:</p> <p>-соответствие видов и наименований поступающей пищевой продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации</p> <p>-соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации;</p> <p>-соответствие упаковки и маркировки товара требованиям СанПиН, государственных стандартов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.).</p> <p>2.Качество и безопасность поставляемого сырья подтверждаются всеми необходимыми сопроводительными документами:</p>	<p>Книга поступления пищевой продукции</p> <p>Акт входного контроля на соответствие <i>продуктов питания требованиям и стандартам.</i></p>	<p>Приостановка приемки сырья, информирование руководства, возврат на склад предприятия или поставщику</p>	<p>Заведующий, Шеф-повар,</p>

		ветеринарным сертификатом, сертификатом происхождения или ветеринарным свидетельством (сырье подвергается входному контролю со стороны специалистов производственной лаборатории и Госветинспекции), а также удостоверением качества и декларацией соответствия.				
2.	Промежуточный контроль - Операционно-технологический контроль продукции на определенных этапах производственной цепочки					
	<p>2.1. Контроль за соблюдением рецептуры и технологии</p> <p>2.2. Контроль на этапе технологических процессов производства пищевых продуктов</p> <p>2.3. Контроль качества полуфабрикатов</p> <p>2.4. Контроль готовой продукции (органолептический и на соответствие требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» и техническим условиям</p>	<p>1. Полуфабрикаты мясные, рыбные, овощные, мучные, тесто, фарши</p> <p>3. Кулинарные изделия из мяса, рыбы, птицы</p> <p>3. Супы, гарниры, соусы, холодные блюда и закуски, сладкие блюда, напитки</p> <p>4. Мучные кулинарные изделия (собственная выпечка)</p> <p>5. Готовая кулинарная продукция</p> <p>6. Свежие овощи, картофель, бахчевые, фрукты, ягоды</p> <p>7. Вода питьевая</p>	<p>2.1. Соблюдение рецептуры, технологии</p> <p>2.2. Соблюдение норм закладки сырья, соблюдение температурного режима при приготовлении и отпуске блюд</p> <p>Соблюдение СанПиН при приготовлении, порционировании, раздаче кулинарных изделий и готовой пищи, резке хлеба (не допускать привлечение работников ОУ обучающихся и воспитанников на основании пунктов 7.4, 7.5 СанПиН 2.4.5.2409-08).</p> <p>2.3. Соблюдение дневного рациона питания, наличие и использование технологических карт, выполнение натуральных норм питания, рекомендуемых объемов пищи</p> <p>2.4 По письму Роспотребнадзора №01-4801-9-32 от 13.04.209г. п1.3</p> <p>ВПМБ - 2 раза в год</p> <p>ГБМБ - 2 раза в год</p>	<p>Бракеражный журнал</p> <p>Органолептическая оценка</p>	<p>Приостановка процесса, информирование руководства, установление причины несоответствия и ее устранение</p>	<p>Заведующий, Шеф-повар, Медработник</p>

			ГБСХ - 2 раза в год СММБ – 1 осм в квартал			
3.	Контроль санитарно-гигиенического состояния производства в производственных цехах пищеблока:					
	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение правил личной гигиены, - санитарных правил и норм, - качества мойки и дезинфекции технологического оборудования, инвентаря, тары, стен, пола. <p><i>В целом вся внутренняя политика ОУ направлена на формирование у каждого работника ответственности за качество и безопасность выпускаемой продукции.</i></p>	<p>Санитарное состояние:</p> <ul style="list-style-type: none"> - спец.одежды, - цеха, оборудования, инвентаря, тары, посуды, - помещений, оборудования, -инвентаря, столовой и кухонной посуды 	<p>Наличие графиков генеральной уборки помещений</p> <p>Обеспечение пищеблока ультрафиолетовыми бактерицидными лампами</p> <p>Проведение санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря в соответствии с требованиями СанПиН.</p> <p>Соответствие маркировки оборудования и кухонного инвентаря</p> <p>Осмотр работников пищеблока, Соблюдение графика прохождения медосмотров работниками пищеблока и санитарного гигиенического обучения</p>	<p>Журнал проведения санитарной обработки</p> <p>Журнал здоровья работников пищеблока</p> <p>Санитарные книжки</p>	<p>Приостановка процесса, информирование руководства, установление причины несоответствия и ее устранение</p>	<p>Заведующий, Шеф-повар, Медработник</p>
4.	Контроль эффективности работы:					
	<ul style="list-style-type: none"> - холодильного, технологического оборудования, - инженерных сооружений и коммуникаций 	<p>Холодильное, технологическое оборудование</p>	<p>Утренний обход с целью проверки исправности технологического оборудования, готовности цехов пищеблоков, столовых к безопасному приему пищи в Учреждениях</p> <p>Наличие технического паспорта на оборудование, протокола испытаний</p>	<p>Журнал учета аварийных ситуаций, нарушений технологических процессов</p>	<p>Информирование руководства, проведение ремонтных работ</p>	<p>Заместитель завед. по АХР, Шеф-повар, Медработник</p>

5.	Контроль температурно-влажностных режимов хранения					
	продовольственных товаров, сырья и полуфабрикатов	Система механической приточно-вытяжной вентиляции Режим хранения	Ежедневно	Журнал по соблюдению температурного режима холодильного оборудования	Информирование руководства, проведение ремонтных работ	Заведующий, Шеф-повар, Медработник
6.	Контроль за соблюдением условий труда работающих и ведением принятого документооборота					
		Выборочно рабочие места	Ежедневно Наличие чистой спецодежды работников Соблюдение температурного режима в помещениях пищеблока Составление штатного расписания пищеблоков исходя из количества обучающихся и воспитанников в Учреждениях Соблюдение охраны труда, аттестация рабочих мест. Наличие медицинской аптечки Проведение метеорологических исследований и измерения вредных опасных производственных факторов	График стирки спецодежды Договор с прачечной Штатное расписание	Информирование руководства, проведение ремонтных работ. Разработка и внедрение дополнительных мероприятий по оздоровлению условий труда и нормативных правовых актов МКЛ- 2 раза в год ОСВ- 1 раз в год	Заведующий, Шеф-повар, Медработник

При выявлении нарушений на этапах многоступенчатого контроля необходимо усилить критические контрольные точки и сконцентрировать усилия работников в наиболее опасных участках производства питания.

РАЗДЕЛ 6

Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для детей и персонала в период их пребывания в МБДОУ д/с «Аист» САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЙ РЕЖИМ

№	Вопросы контроля	Содержание	Основание	Периодичность	Ответственные
1	Санитарное состояние участка	Контроль за соблюдением порядка и чистоты на участках ДОУ. Контроль за содержанием земельного участка, состоянием оборудования	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.3	Ежедневно	Заместитель заведующего Медицинская сестра
2	Помещения ДОУ	Контроль за использованием помещений учреждения в соответствии с их назначением	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.4.	Ежедневно	Заведующая Медицинская сестра
3	Внутренняя отделка помещений ДОУ	Контроль за применением отделочных материалов внутри здания.	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.5	Перед ремонтом	Заместитель заведующего
4	Мебель и оборудование	Оценка соответствия выбора размеров, антропометрическим данным детей и нормам СанПиН.	СанПиН 2.4.1.3049-13 П.6	1 раз в квартал	Старший воспитатель Медицинская сестра
		Проверка рассаживания детей с учетом состояния здоровья, зрения слуха детей и расположения предметов мебели и оборудования	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.6.9	1 раз в квартал	Медицинская сестра
5	Температурный режим помещений	Оценка уровня соблюдения температурного режима требованиям СанПиН.	СанПиН 2.4.1.3049-13 П.8	Ежедневно	Заведующий хозяйством, Старший воспитатель Медицинская сестра
		Контроль регулярности и соблюдения правил проветривания групповых и иных помещений ДОУ.	СанПиН 2.4.1.3049-13 П.8. 8-9	Ежедневно	Старший воспитатель Старшая медсестра
		Контроль за эффективностью работы вентиляционных систем	СанПиН 2.4.1.3049-13 П.8.1	1 раз в год.	Заместитель заведующего
7	Одежда детей и взрослых	Оценка соответствия выбора одежды воспитанников температурному режиму группы, времени года и т. д.	СанПиН 2.4.1.3049-13	1 раз в месяц	Старший воспитатель Медицинская сестра

8	Санитарное содержание помещений ДОУ	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, использования средств индивидуальной защиты, соблюдение правил личной гигиены(визуально) - группы	СанПиН 2.4.1.3049-13 п. 17	2 раза в день	Заведующий хозяйством, Воспитатели, Медицинская сестра
		Санитарное состояние музыкального и спортивного залов.	СанПиН 2.4.1.3049-13 П.17	1 раз в неделю	Заведующий хозяйством, Медицинская сестра
		Контроль за проведением дезинфекции и дератизации	СанПиН 2.4.1.3049-13 п. 18.	Ежемесячно По эпидпоказаниям	Заведующий хозяйством
9	Соблюдение санитарно-эпидемиологических мероприятий при инфекции или эпидемии	Контроль за выполнением предписаний по действиям персонала во время инфекции и эпидемий	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.18.	При возникновении неблагоприятных условий	Заведующий, Медицинская сестра
10	Профилактические медицинские осмотры, гигиеническое воспитание и обучение, личная гигиена персонала	Контроль за регулярностью посещения профилактических осмотров работниками ДОУ Контроль за исполнением работниками детского сада личной гигиены во время работы, приготовления и приема пищи, до и после посещения туалета, уборки помещений и пр.	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.19.	1 раз в квартал в соответствии с графиком Ежедневно	Заместитель заведующего, Медицинская сестра

ОРГАНИЗАЦИЯ МЕДИКО-ПЕДАГОГИЧЕСКОГО КОНТРОЛЯ ПО СОБЛЮДЕНИЮ РЕЖИМА ДНЯ

№	Вопросы контроля	Содержание	Основание	Периодичность	Ответственные
1	Прием детей	Соответствие процедуры приема детей рекомендациям СанПиН, режиму дня	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.11	Ежедневно	Старший воспитатель, Медицинская сестра
2	Заполнение фильтра	Контроль за ведением фильтра (первая младшая группа)	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.11	Ежедневно	Воспитатели, Медицинская сестра
3	Выполнение режимных моментов	Контроль за выполнением режимных моментов в соответствии с требованиями программы, возраста, сезона	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.11	Ежедневно	Заведующая, Зам. заведующего, медицинская сестра
4	Прогулка в группах разного возраста	Контроль за организацией и проведением прогулки по возрастным группам	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.11	Ежедневно	Заведующая, методист, медицинская сестра
5	Сон, педагогические условия организации сна	Контроль за организацией дневного сна	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.11	Ежедневно	Психолог, Ст. воспитатель, медицинская сестра
6	Соблюдение норм учебной нагрузки	Контроль за соответствием норм учебной нагрузки на ребенка	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.11	Ежедневно	Заведующая, Зам. заведующего, медицинская сестра
7	Подготовка педагогов к работе текущего дня	Определение целей и задач на рабочий день	Должностная инструкция	Ежедневно	Заведующая, заместитель заведующего

ПИТАНИЕ В ДОШКОЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ

№	Вопросы контроля	Содержание	Основание	Периодичность	Ответственные
1	Соблюдение санитарно-гигиенических норм на пищеблоке	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.13	1 раз в неделю	Заведующая, Медицинская сестра
		Контроль за соблюдением температуры воздуха внутри холодильников, холодильных камер и другого холодильного оборудования.	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.13.1,14	Ежедневно	Шеф-повар, Медицинская сестра
2	Условия хранения и соблюдения сроков реализации продуктов питания	Контроль за соблюдением сроков хранения и реализации продуктов питания в кладовых и на пищеблоке	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.14	1 раз в неделю	Заведующая, Медицинская сестра, кладовщик
3	Бракераж готовой пищи	Контроль за выполнением нормативов по питанию в соответствии с утвержденным 10-дневным меню.	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.14	Ежедневно	Бракеражная комиссия
4	Соблюдение графика закладки основных продуктов	Контроль за выполнением нормативов по питанию в соответствии с утвержденным 10-дневным меню.	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.14	Ежедневно	Бракеражная комиссия
5	Выполнение натуральных норм питания Нормативные показатели калорийности	Контроль за выполнением нормативов по питанию в соответствии с утвержденным 10-дневным меню	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.15	Ежедневно	Заведующая, Медицинская сестра
6	Качество продуктов питания	Контроль за качеством поступающих в ДОУ продуктов питания*	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.14, 16	Ежедневно	Заместитель заведующего Медицинская сестра
7	Отбор суточной пробы и контроль условия хранения.	Контроль за соблюдением выполнения СанПиН	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.14.24	Ежедневно	Шеф-повар
8	Контроль за работой пищеблока	Контроль за соблюдением выполнения СанПиН	СанПиН 2.4.1.3049-13 14, 16	Ежедневно	Заведующая Медицинская сестра

КУЛЬТУРА ПИТАНИЯ

№	Вопросы контроля	Содержание	Основание	Периодичность	Ответственные
1	Режим питания	Контроль за соблюдением режима питания в ДОУ в соответствии с режимом дня	СанПиН 2.4.1.3049-13 п. 15.11	В течение месяца	Заведующая, заместитель заведующего
2	Сервировка стола	Соответствие сервировки стола требованиям по возрастным группам, обучение воспитанников правильной сервировке стола для разных видов приема пищи (завтрак, обед и т. д.)	Выполнение программных задач	В течение месяца	Заведующая, старший воспитатель
3	Подготовка к приему пищи	Контроль за соблюдением правил подготовки к приему пищи в группах в разные периоды (завтрак, обед, полдник) приема пищи	Выполнение программных задач	В течение месяца	Заведующая, методист, медицинская сестра
4	Формирование культуры еды	Формирование навыков культуры принятия пищи	Выполнение программных задач	В течение месяца	Заведующая, Старший воспитатель
5	Роль педагога в организации питания	Определение роли педагога в организации режима питания и проведения режимных моментов, связанных с приемом пищи	Должностная инструкция	В течение месяца	Заведующая, методист
6	Роль младшего воспитателя в организации и проведении питания детей	Определение роли младшего воспитателя в организации режима питания и проведения режимных моментов, связанных с приемом пищи	Должностная инструкция	В течение месяца	Заведующая, старший воспитатель
7	Информация об ассортименте питания ребенка для родителей	Наличие ежедневного меню для обеспечения преимущества питания	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.15.13	Ежедневно	Заведующая, Заместитель заведующего, медицинская сестра

ДВИГАТЕЛЬНЫЙ РЕЖИМ

№	Вопросы контроля	Содержание	Основание	Периодичность	Ответственные
1	Организация и проведение утренней гимнастики	Контроль за правильностью и регулярностью проведения утренней гимнастики	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.12	1 раз в месяц	Заведующая, старший воспитатель
2	Физкультурные занятия	Контроль за правильностью и регулярностью проведения физкультурного занятия	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.12.5	1 раз в месяц	Заведующая, Старший воспитатель, Медицинская сестра
3	Гимнастика после дневного сна	Ведение карты контроля за проведением видов гимнастики в ДОУ	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.11	1 раз в месяц	Старший воспитатель, Медицинская сестра
4	Двигательный режим группы	Контроль за использованием всех организованных форм для достижения достаточного объема двигательной активности детей	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.12	1 раз в квартал	Заместитель заведующего
5	Система закаливания группы	Контроль за системой оздоровительно- закаливающих процедур в группах ДОУ	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.12.6	1 раз в месяц	Старший воспитатель, Медицинская сестра
6	Двигательная активность в НОД по физической культуре	Контроль за эффективностью проведения НОД	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.12	Сентябрь май	Старший воспитатель

ОХРАНА ЖИЗНИ И ЗДОРОВЬЯ ДЕТЕЙ

№	Вопросы контроля	Содержание	Основание	Периодичность	Ответственные
1.	Анализ заболеваемости детей	Заполнение таблицы данных по заболеваемости	Документация по анализу заболеваемости	1 раз в месяц	Заведующий Медицинская сестра
2.	Организация и проведение медицинского осмотра детей	Проведение диспансеризации детей	СанПиН 2.4.1.3049-13 По договору	1 раз в год	Медицинская сестра
3.	Обеспечение системы безопасности пребывания детей в ДОУ	Выполнение должностных инструкций, инструкций по охране жизни и здоровья детей в ДОУ. Соблюдение Правил внутреннего трудового распорядка, других нормативных актов, охрана и видеонаблюдение	Инструкции по охране жизни и здоровья детей в детском саду. Правила внутреннего трудового распорядка	Ежедневно	Заведующий медицинская сестра, заместители заведующего
4.	Проверка соответствия объема образовательной нагрузки гигиеническим требованиям	Контроль за соблюдением выполнения СанПиН	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.11	1 раз в год	Заместители заведующего
5.	Контроль за соответствием программ и технологий обучения и воспитания.	Контроль за соблюдением выполнения Образовательной программы ДОУ	Образовательная программа ДОУ	1 раз в 2 года	Заместитель заведующего, старший воспитатель
6.	Контроль за деятельностью старшей медсестры, старшего воспитателя, делопроизводителя, завхоза	Выполнение должностных инструкций, инструкций по охране жизни и здоровья детей в ДОУ. Соблюдение Правил внутреннего трудового распорядка, других нормативных актов	Должностные инструкции. Инструкции по охране жизни и здоровья детей в детском саду. Правила внутреннего трудового распорядка	В течение года	Заведующий ООМП ДОУ

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Ответственный за проведение контроля	Регламентирующая нормативная, и методическая документация
1	2	3	4	5	6
1.	Требования к санитарному содержанию помещений и дезинфекционные мероприятия				
	Содержание помещений	- качество влажной уборки с применением моющих средств; - качество уборки столов групповых помещениях горячей водой с моющим средством; - качество уборки ковров в групповых	2 раза в день до и после приема пищи до и после каждого приема пищи ежедневно	Воспитатель Медицинский работник	
	Содержание сантехнических узлов	- качество обработки санитарно-технического оборудования	ежедневно	Воспитатель Мед. работник	
	Обработка игрушек	- качество и кратность обработки игрушек	Ежедневно, в ясельной группе 2 раза в день	Зам.заведующего Медицинский работник	
	Смена постельного белья и полотенец	-кратность смены белья, маркировка	1 раз в неделю	Воспитатель Мед. работник	
	Хранение дезинфицирующих средств	-условия и сроки хранения дезинфекционных средств, наличие маркировки	Ежедневно	Медицинский работник	
2.	Требования к приему детей в дошкольные образовательные учреждения				
	Контроль мероприятий по предупреждению заноса инфекции в ДООУ	Утренний прием дошкольников в учреждение с опросом родителей о состоянии здоровья детей и осмотром зева и кожных покровов у детей ясельных групп. Осмотр зева, кожи и измерение температуры тела ребенка. Осмотр детей на педикулез. Отстранение детей с выявленным заболеванием. Наличие справки от педиатра после перенесенного заболевания, а также отсутствия ребенка более 5 дней.	Ежедневно По показаниям 1 раз в неделю Немедленно	Воспитатель, в ясельных группах – медицинский работник Медицинский работник	

РАЗДЕЛ 7

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

- Медицинская карта ребенка (Ф 26).
- Журнал адаптации детей
- Журнал учета инфекционных заболеваний (уч.ф. № 060/у).
- Журнал изолятора, изоляционной комнаты.
- Журнал учета профилактических прививок.
- Табель учета ежедневной посещаемости детей.
- Журнал учета разведения дезинфекционных средств.
- Журнал осмотра работников пищеблока на гнойничковые заболевания (журнал здоровья).
- Журнал осмотров на педикулез и чесотку.
- Тетрадь учета лиц, находившихся в контакте с инфекционными больными.
- Личная медицинская книжка работников образовательного учреждения.
- Журнал учета соматических заболеваний.
- Журнал учёта несчастных случаев, травм и отравлений.
- Журнал регистрации амбулаторных больных.
- Журнал учета инфекционных заболеваний.
- Журнал медицинских осмотров сотрудников.
- Журнал учета МИБП.
- Журнал бракеража продовольственного сырья.
- Журнал бракеража готовой продукции.
- Накопительная ведомость по выполнению натуральных норм.
- Журнал суточных проб t холодильника в пищеблоке (на складе).
- Журнал учета санитарной обработки холодильного оборудования (пищеблок, склад).
- График генеральных уборок пищеблока.
- Журнал искусственной С-витаминизации.
- Журнал учета детей по группам здоровья.
- Журнал антропометрии.
- Журнал диспансеризации детей, стоящих на диспансерном учете.
- Журнал санитарного состояния в учреждении.

РАЗДЕЛ 8

- 8.1. Меры ответственности сторон применяются в соответствии с нормами гражданского законодательства, действующего на территории Российской Федерации.
- 8.2. Настоящее соглашение вступает в силу с момента его подписания.
- 8.3. Срок действия соглашения с _____ и подлежит ежегодной пролонгации.
- 8.4. Настоящее соглашение составлено в 2-х экземплярах, имеющих одинаковую силу, по одному – для каждой из сторон.

9. АДРЕСА И ПОДПИСИ СТОРОН

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад общеразвивающего вида «Аист» с приоритетным осуществлением деятельности по художественно-эстетическому развитию детей 628452 ХМАО-Югра, Тюменская область, Сургутский район, п. Солнечный, ул. Таёжная, 6а;
Тел/факс 74-32-48;
e-mail: aistcol@mail.ru

Бюджетное учреждение Ханты-Мансийского автономного округа – Югры «Поликлиника поселка Белый Яр» 628433, Тюменская обл., ХМАО-Югра, Сургутский район, п.г.т. Белый Яр, ул. Лесная, 1 Б
Тел. (3462) 745-538
e-mail: belyrlpk@mail.ru

Заведующий _____ /Е.Е. Лупикова /

И.о.главного врача _____ /А.А. Аргина/