

УТВЕРЖДЕНО
приказом заведующего
МБДОУ «Детский сад №7 «Ача»
приказ № 01-14/60
от «14» августа 2019 г.

**Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно–противоэпидемических (профилактических) мероприятий
Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад № 7 «Ача»**

1. Общие положения

Программа разработана на основании требований Санитарных требований СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнении противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (раздел III).

Ответственные лица обязаны обеспечить выполнение мероприятий в объеме и сроки, установленные Программой.

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, 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.

ПАСПОРТ ЮРИДИЧЕСКОГО ЛИЦА

Наименование юридического лица: Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 7 «Ача»

Юридический адрес: 678322, Республика Саха (Якутия), Кобяйский улус, с. Аргас, улица Павлова, 39.

Фактический адрес: 678322, Республика Саха (Якутия), Кобяйский улус, с. Аргас, улица Павлова, 39.

Телефон: 8-41163-27-341

Вид деятельности: Образовательная деятельность, присмотр и уход за детьми

Число воспитанников: 36

Число работников: 18, в том числе женщин 15

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

Полятинская М.С. – заведующий (ответственный за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля)

Гуляева А.М. – гигиенист (бракераж, контроль деятельности пищеблока, лабораторный контроль пищеблока, санитарное состояние помещений)

Каратаева С.А. – заведующий хозяйством (организация лабораторного контроля в учебных и производственных помещениях)

Приказ по МБДОУ «Детский сад № 7 «Ача» № 01-14/59 от 12 августа 2018 г.

Потенциальную опасность в процессе осуществления деятельности представляют:

- медицинские манипуляции;
- услуги и продукция пищеблока ДОУ;
- закуп, приемка, транспортировка и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- факторы среды образовательного учреждения, способствующие возникновению острых заболеваний и формирующие хроническую заболеваемость – микроклимат, освещенность, воздействие электромагнитных и электростатических полей, шум, вибрация, содержание химических веществ в воздухе закрытых помещений;
- качество и безопасность питьевой воды;
- организация питания детей;
- использование мебели и оборудования в соответствии с ростом и состоянием здоровья детей;
- напряженность учебного процесса;
- личная гигиена и здоровье обслуживающего персонала;
- вредители (грызуны, птицы, мухи, комары и пр.).

2. Перечень нормативных документов

Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

Федеральный закон №157-ФЗ от 17.09.1998г. «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней».

СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением Санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»

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

СП 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обработанности в них пищевых продуктов и производственного сырья».

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

СанПиН 2.3.2.1153-02 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.» /Дополнение к СанПин.2.3.2.1078-01/.

СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений».

НРБ-99 «Нормы радиационной безопасности».

СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, помещениях жилых и общественных зданиях и на территории жилой застройки».

СН 2.2.4/2.1.8.566-96 «Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий».

СанПиН 2.2.1./2.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»
СниП 23.05.95. «Естественное и искусственное освещение»
СанПиН 2.2.0.555-96 «Гигиенические требования к условиям труда женщин»
СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».
СП 3.1./3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;
СанПиН 2.1.4.1074 – 01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения»;
СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному и искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»;
СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»;
СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
СанПиН 2.1.6.1032-01 «Гигиенические требования к обеспечению качества атмосферного воздуха населенных мест»;
СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность»;
СП 3.1.5.2826-10 «Профилактика ВИЧ-инфекции»;
ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;
ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
Закон от 23.02.2013г. №15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»;
СП 2.3.601079 – 01 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
СП 3.5.3.1378 – 03 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;
СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации, проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих»;
СанПиН 3.5.3.3223-14 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»,
Санитарные правила СП 1.1.1058 – 01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;

СанПиН 2.3.2.1324 – 03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»:

СанПиН 2.3.2.1078 – 01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности продуктов»;

СП 3.1.1. 2341-08 «Профилактика вирусного гепатита В»

СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекции»

СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии»;

СП 3.1.2.3113-13 «Профилактика столбняка»;

СП 3.1.2.952-11 «Профилактика кори, краснухи, и эпидемического паротита» ;

СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»;

СП 3.1.2.3114-13 «Профилактика туберкулеза»;

СП 3.1.3.2352-08 «Профилактика клещевого вирусного энцефалита»;

СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;

СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;

СП 3.3.2.3332-16 «Условия транспортирования и хранения иммунобиологических лекарственных препаратов»

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

Приказ Министерства здравоохранения РФ от 21.12.2012 №1346н «О порядке прохождения несовершеннолетними медицинских осмотров, в том числе при поступлении в образовательные учреждения и в период обучения в них»

Приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 N 302н (ред. от 05.12.2014) "Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные 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"

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

(основание: Приказ Министерства 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», СанПиН 2.4.1.3049 – 13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях».)

Медицинский осмотр:

№ п./п.	Профессия	Количество человек	Кратность
1	Заведующий	1	1 раз в год
2	Воспитатели	3	1 раз в год
3	Музыкальный работник	1	1 раз в год
4	Инструктор по физической культуре	1	1 раз в год
5	Психолог	1	1 раз в год
6	Мл. воспитатель	3	1 раз в год
7	Работники пищеблока	3	1 раз в год

9	Обслуживающий персонал	2	1 раз в год
10	Сторож	3	1 раз в год

Гигиеническая подготовка и аттестация:

Договор № 290-07-19 от 08.08.2019 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РС (Я)»

№ п./п.	Профессия	Количество человек	Кратность
1	Заведующий	1	1 раз в 2 года
2	Бухгалтер	1	1 раз в 2 год
3	Воспитатели	14	1 раз в 2 года
4	Музыкальный работник	1	1 раз в 2 года
5	Инструктор по физической культуре	1	1 раз в 2 года
6	Учитель-логопед	1	1 раз в 2 года
7	Мл. воспитатель	7	1 раз в год
8	Работники пищеблока	4	1 раз в год
9	Обслуживающий персонал	11	1 раз в 2 года

4. План производственного контроля

№ п/п	Проводимое мероприятие	Основание	Срок исполнения	Ответственный
1. Организация периодических медицинских осмотров				
1.1	Контроль за прохождением медицинских осмотров при приеме на работу	Приказ Минздравсоцразвития РФ № 302н от 12.04.2011г.	постоянно	Гиг.инструктор
1.2.	Проведение периодического медицинского осмотра сотрудников	Приказ Минздравсоцразвития РФ № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	Специалист по охране труда Гиг.инструктор Приказ МАДОУ №170 от 09.01.2017г. № 3
1.3.	Контроль за проведением флюорографического обследования		Постоянно	Гиг.инструктор Приказ МАДОУ №170 от 09.01.2017г. №3
1.4.	Проведение обследования на кишечные инфекции		1 раз в год	Специалист по охране труда Гиг.инструктор
1.5.	Проведение осмотра на гнойничковые заболевания сотрудников пищеблока и пом.воспитателей	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.19.3.	ежедневно	Гиг.инструктор
1.6.	Проведение профилактических прививок	Приказ Минздравсоцразвития РФ от 31.01.2011 N 51н «Об	постоянно	Гиг.инструктор

		утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»		
--	--	--	--	--

5. Организация курсовой гигиенической подготовки и переподготовки по программам гигиенического обучения

2.1.	Проведение санитарного минимума		При приеме на работу; при необходимости	Гиг.инструктор
2.2.	Гигиеническая аттестация сотрудников	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.19.1.	1 раз в 2 года,	Гиг.инструктор
2.3.	Гигиеническая аттестация работников пищеблока		1 раз в год	Гиг.инструктор

6. Программа предварительных мероприятий, проводимых в профилактических целях

Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля, проводятся (организуются) следующие мероприятия (визуальный контроль):

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность	Ответственный (должность, Ф.И.О.)	Документ, фиксирующий итог проверки
1	Проверка соблюдения правильности рассаживания детей (в соответствии с возрастными особенностями детей, по состоянию здоровья)	Сентябрь, январь	Воспитатели	Протоколы замеров
2	Проверка правильности маркировки ученической мебели	Сентябрь, январь	воспитатели	Лист контроля
3	Проверка соблюдения правильности расстановки мебели в учебных помещениях	Сентябрь, январь	воспитатели	Лист контроля
4	Проверка соответствия программ, методик, режима воспитания и обучения требованиям санитарных норм	Сентябрь, май	Заведующий	Аналитические справки

5	Проверка соблюдения объемов и графика проведения лабораторных исследований и испытаний за факторами окружающей среды и безопасностью предоставляемых услуг в соответствии с договором	Ежеквартально	Заведующий хозяйством	Отметка о выполнении в графике
6	Проверка соответствия параметров микроклимата (температуры) в помещениях ДОУ санитарным требованиям и нормам (контроль показателей термометра)	Осенне-зимний период	Заведующий хозяйством	Журнал температурного режима и влажности
7	Проверка соблюдения режима воздухообмена в помещениях ДОУ	Сентябрь, январь	Заведующий хозяйством	режим, график проветривания
8	Контроль за системой теплоснабжения в ДОУ	Осенне-зимний период	Заведующий хозяйством	Технический отчет электроизмерений
99	Проверка соответствия параметров искусственной освещенности учебных и рабочих мест в помещениях ДОУ санитарным требованиям и нормам (контроль рабочего состояния светильников, своевременная замена ламп)	Еженедельно	Заведующий хозяйством	Лабораторные испытания по договору
10	Проверка исправности систем хозяйственно-питьевого водоснабжения, канализации и водостоков в соответствии с гигиеническими требованиями	Еженедельно	Заведующий хозяйством	Журнал учета, аналитические справки
11	Контроль за соблюдением санитарных норм на пищеблоке: Контроль за проведением входного контроля поступающей молочной продукции с проведением термометрии контактными термометрами;	Еженедельно Ежедневно	Кладовщик	Бракеражные журналы
	Оценка эффективности входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья	Постоянно		
	Соответствие продукции, поступающей в ДОУ, санитарным требованиям;	Ежедневно		
	Контроль исправности холодильного оборудования	Ежедневно	Заведующий хозяйством	Журнал контроля температурного режима

				холодильника
	Проверка вентиляционного оборудования с привлечением специализированной организации	Ежегодно		Акт проверки вентиляционных систем
	Соблюдение технологии приготовления пищи;	Еженедельно	Члены бракеражной комиссии	Бракеражный журнал
	Соблюдение поточности производственных процессов;	Еженедельно		Акт
	Соблюдение условий по обработке посуды, инвентаря, тары, оборудования, помещений;	Еженедельно		Акт
	Наличие и правильность маркировки кухонного инвентаря, разделочных досок, ножей, гастрономических емкостей	Еженедельно		Акт
	Контроль исправности технологического оборудования на кухне	Ежедневно	Заведующий хозяйством	Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока
	Контроль за соблюдением норм потребления продуктов питания, норм выхода блюд, разнообразием меню, витаминизацией 3-го блюда	Ежедневно Ежемесячно	Члены бракеражной комиссии Гиг.инструктор диетическая	Акт Накопительная ведомость
	Контроль соблюдения графика мойки и дезинфекции оборудования, генеральных уборок производственных помещений	Ежедневно	Заведующий хозяйством	График уборки и дезинфекции
	Контроль за соблюдением температурного режима, условиями хранения продуктов питания («товарное соседство»)	Ежедневно	Кладовщик	Журнал скоропортящихся продуктов Журнал контроля температуры в холодильниках
12	Контроль за соблюдением санитарных требований в помещениях ДОУ:	Еженедельно	Заведующий хозяйством Гигинструктор	Журнал учета, аналитические справки
	Контроль за систематической и правильной уборкой помещений ДОУ	Ежедневно		Гигинструктор
	Режим проветривания (кварцевания)	Ежедневно		Гиг.инструктор
	Организация питьевого режима	Ежедневно		Гиг.инструктор

13	Контроль прохождения медицинских обследований и профессиональной гигиенической подготовки	Один раз в полгода	Заведующая хозяйством Гиг.инструктор	Журналы прохождения флюорографии и профессиональной гигиенической
14	Контроль за уборкой территории ДОУ	Еженедельно	Заведующий хозяйством	Журнал учета, аналитические справки
15	Санитарное состояние хозяйственной зоны: очистка контейнеров, хозяйственной площадки, вывоз мусора.	Ежедневно	Заведующий хозяйством	
16	Качество песка в песочницах, на игровых площадках	Весна	Старший воспитатель Заведующий хозяйством	Лабораторные исследования
17	Контроль сбора, хранения и вывоза пищевых отходов в группах и пищеблоке	Ежедневно	Заведующий хозяйством	Сигнальный лист
18	Контроль эффективности проведения работ по дезинсекции, дератизации, контроль популяции грызунов, наличие синантропных, членистоногих вредителей	Ежедневно	Заведующий хозяйством	Сигнальный лист Журнал контроля вредителей Акты приема-сдачи работ по дератизации, дезинсекции
19	Контроль организации питьевого режима в ДОУ, качеством и безопасностью питьевой воды	Ежедневно	Заведующий хозяйством Старший воспитатель	Сигнальный лист
20	Контроль выполнения требований к санитарному содержанию помещений ДОУ	Ежедневно	Заведующий хозяйством	Сигнальный

7. Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в ДОУ в целях профилактики возникновения и распространения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений:

Опасные факторы	Профилактические мероприятия	Периодичность
Инфекционные заболевания, педикулез	Медицинские осмотры детей, в том числе на педикулез, при поступлении в ДОУ с целью выявления больных. В случае обнаружения детей, пораженных педикулезом, их отправляют домой для санации. Прием детей ДОУ после санации допускается при наличии медицинской справки об отсутствии педикулеза. Результаты осмотра заносят специальный журнал.	Ежедневно

Состояние здоровья воспитанников	Систематическое наблюдение за состоянием здоровья воспитанников; Организация профилактических осмотров и профилактических прививок; Распределение детей на медицинские группы для занятий физическим воспитанием; Информирование руководителей учреждения, воспитателей, методистов по физическому воспитанию о состоянии здоровья детей, рекомендуемом режиме для детей с отклонениями в состоянии здоровья; Профилактическая работа с персоналом и детьми по формированию здорового образа жизни (организация «дня здоровья», игр, викторин и пр.)	Постоянно
Распространение инфекционных заболеваний	Сообщение в территориальные учреждения здравоохранения о случаях инфекционных заболеваний и паразитарных заболеваний среди воспитанников и персонала учреждения в течение двух часов после установления диагноза	Постоянно
Санитарное состояние территории ДОУ, территории всех помещений	Контроль соблюдения графиков проведения санитарных дней; Контроль эффективности средств, применяемых для уборки, мойки и дезинфекции; Контроль основного действующего вещества моющих и дезинфицирующих средств; Контроль организации и проведения профилактической и текущей дезинфекции, а также полнотой ее проведения	Постоянно
Организация питания воспитанников	Контроль за работой пищеблока (мест приготовления пищи); Контроль правильности хранения пищевых продуктов; Контроль качества и безопасности приготовленных пищевых продуктов (взятие суточных проб); Контроль проведения витаминизации блюд, профилактического питания	Постоянно
Инвазирование контагиозных гельминтозами (энтеробиоза и гименолепидоза)	Организовывают и проводят меры по предупреждению передачи возбудителя и оздоровлению источников инвазии; Выявление инвазированных контагиозных гельминтозами осуществляется одновременным однократным обследованием всех детей-воспитанников ДОУ; Всех выявленных инвазированных регистрируют в журнале для инфекционных заболеваний ФАПа и проводят медикаментозную терапию; При выявлении 20% и более инвазированных острицами среди детей проводят оздоровление всех детей и обслуживающего персонала дошкольных образовательных организаций. Одновременно проводятся мероприятия по выявлению источников заражения острицами и их оздоровление в	Постоянно

	<p>соответствии с санитарными правилами по профилактике энтеробиозов.</p> <p>При регистрации случаев заболеваний среди детей и персонала дошкольных образовательных организаций контагиозными гельминтозами профилактические мероприятия проводят как в период лечения детей, так и ближайшие 3 дня после его окончания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ежедневно 2 раза (утром и вечером) проводить влажную уборку помещений с применением мыльно-содового раствора; - провести чистку (очистить с использованием пылесоса) или обработать камерной дезинфекцией (если невозможно облучить бактерицидными лампами в течение 30 минут на расстоянии до 25 см) ковры, дорожки, мягкие игрушки и убрать их до завершения заключительной дезинвазии; - в течение 3 дней, начиная с первого дня лечения, одеяла, матрасы и подушки обрабатывать пылесосом. Одеяла и постельное белье не допускается встряхивать в помещении; - в группах круглосуточного пребывания ежедневно менять или проглаживать горячим утюгом нательное, постельное белье и полотенца; - следить за соблюдением детьми и персоналом правил личной гигиены (ногти на руках детей и персонала должны быть коротко острижены). 	
--	---	--

8. Контроль выполнения требований к санитарному содержанию помещений ДОУ

Объекты контроля	Необходимые санитарные меры	Ответственный
Внутренние помещения	<p>Все помещения убираются влажным способом с применением моющих средств не менее 2 раз в день при открытых фрамугах или окнах с обязательной уборкой мест скопления пыли (полов у плинтусов и под мебелью, подоконников, радиаторов и т.п.) и часто загрязняющихся поверхностей (ручки дверей, шкафов, выключатели, жесткую мебель и др.). Влажная уборка в спальнях проводится после дневного сна, в групповых - после каждого приема пищи.</p> <p>Генеральная уборка всех помещений и оборудования проводится один раз в месяц с применением моющих и дезинфицирующих средств. Окна снаружи и изнутри моются по мере загрязнения, но не реже 2 раз в год (весной и осенью).</p>	Воспитатель Помощник воспитателя
Музыкальный (спортивный) зал	<p>Влажная уборка спортивных залов проводится 1 раз в день и после каждого занятия. Спортивный инвентарь ежедневно протирается влажной ветошью, маты - с использованием мыльно-содового раствора. Ковровые покрытия ежедневно очищаются с использованием пылесоса. Во время генеральных уборок ковровое покрытие подвергается влажной</p>	Музык. руководитель, инструктор по физической культуре

	обработке. Возможно использование моющего пылесоса. После каждого занятия спортивный зал проветривается в течение не менее 10 минут	
Инвентарь, игрушки, мебель	Столы в групповых помещениях промываются горячей водой с мылом до и после каждого приема пищи специальной ветошью, которую стирают, просушивают и хранят в сухом виде в специальной промаркированной посуде с крышкой. Стулья, и другое оборудование, а также подкладочные клеенки, клеенчатые нагрудники после использования моются горячей водой с мылом; нагрудники из ткани - стираются. Игрушки моют в специально выделенных, промаркированных емкостях.	Воспитатель Помощник воспитателя
Отбор воды для технических целей	Для технических целей (уборка помещений групповой, туалета и т.д.) оборудуется в туалетных помещениях. Отдельный водопроводный кран в санузле для персонала	Помощник воспитателя
Ковры, ковровые покрытия	Ковры ежедневно пылесосят и чистят влажной щеткой или выбивают на специально отведенных для этого площадках хозяйственной зоны, затем чистят влажной щеткой. Рекомендуются один раз в год ковры подвергать сухой химической чистке.	Помощник воспитателя
Санитарно-техническое оборудование	Санитарно-техническое оборудование ежедневно обеззараживаются независимо от эпидемиологической ситуации. Сидения на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей моются теплой водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья человека, ежедневно. Горшки моются после каждого использования при помощи ершей или щеток и моющих средств. Ванны, раковины, унитазы чистят дважды в день ершами или щетками с использованием моющих и дезинфицирующих средств.	Воспитатель Помощник воспитателя
Окна, двери	В теплое время года засетчиваются окна и двери. Для борьбы с мухами внутри помещений допускается использовать механические методы (липкие ленты, мухоловки). Окна снаружи и изнутри моются по мере загрязнения, но не реже 2 раз в год (весной и осенью).	Заведующий хозяйством Помощник воспитателя
Системы вентиляции, вытяжки	Жалюзийные решетки вытяжных вентиляционных систем должны быть открыты; прикрывать их следует только при резком перепаде температур воздуха помещений и наружного воздуха. По мере загрязнения их очищают от пыли. Очистка шахт вытяжной вентиляции проводится по мере загрязнения.	Заведующий хозяйством
Ремонтные работы	Все виды ремонтных работ не допускается проводить при функционировании дошкольных образовательных организаций в присутствии детей.	Заведующий хозяйством

Игрушки	<p>Приобретенные игрушки (за исключением мягконабивных) перед поступлением в групповые моются проточной водой (температура 37 °С) с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья детей, и затем высушивают на воздухе. Пенолатексные ворсованные игрушки и мягконабивные игрушки обрабатываются согласно инструкции изготовителя.</p> <p>Игрушки, которые не подлежат влажной обработке (мытью, стирке), используются только в качестве дидактического материала.</p> <p>Игрушки моются ежедневно в конце дня, а в группах для детей младенческого и раннего возраста - 2 раза в день. Кукольная одежда стирается по мере загрязнения с использованием детского мыла и проглаживается.</p>	Воспитатель Помощник воспитателя
Постельное белье и постельные принадлежности	<p>Смена постельного белья, полотенец проводится по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю. Все белье маркируется.</p> <p>Постельное белье, кроме наволочек, маркируется у ножного края. На каждого ребенка необходимо иметь три комплекта белья, включая полотенца для лица и ног, и две смены наматрасников. Чистое белье доставляется в мешках и хранится в шкафах.</p> <p>Белье после употребления складывается в клеенчатый мешок. Грязное белье доставляется в прачечную в клеенчатом мешке. Матерчатые мешки стираются, клеенчатые и пластиковые - обрабатываются горячим мыльно-содовым раствором.</p> <p>Постельные принадлежности: матрацы, подушки, спальные мешки проветриваются непосредственно в спальнях при открытых окнах во время каждой генеральной уборки и периодически на специально отведенных для этого площадках хозяйственной зоны. Рекомендуется один раз в год постельные принадлежности подвергать химической чистке или обработке в дезинфекционной камере.</p>	Воспитатель Помощник воспитателя Заведующий хозяйством Прачка-канстелянша
Борьба с вредителями	<p>В ДОУ проводятся мероприятия, исключающие проникновение насекомых и грызунов. При их обнаружении в течение суток должны быть организованы и проведены мероприятия по дезинсекции и дератизации в соответствии с требованиями к проведению дезинфекционных и дератизационных мероприятий Согласно договору</p>	Заведующий хозяйством

9. Организация сбора и удаления, образующихся твердых и жидких бытовых отходов

Вид отходов ¹	Объем отхода в год	Место сбора и утилизация	№ договора на транспортировку и утилизацию	Наименование предприятия
Твердые бытовые отходы (ТБО) (класс 5)	36 м куб.	Одноразовые мешки для мусора, выносятся ежедневно на контейнерную площадку	Договор № 2 от 12.09.2019	ИП «КХФ «Полятинский И.Д.»
Жидкие бытовые отходы (ЖБО) (класс 4)	200 м. куб.	Емкость (септик) с объемом 25 куб.м.	Договор № 1 от 12.09.2019	МБОУ «Куокуйская СОШ с УИОП»
Пищевые отходы (класс 5)	860 литр.	Специальные емкости с крышкой		Физические лица для корма нерепродуктивных животных

Не допускается сжигание мусора на территории дошкольной образовательной организации и в непосредственной близости от нее.

10. Дезинфекция и дератизация помещений

Работы по дератизации, дезинсекции проводятся специалистами ИП Максимова А.С. договор № 33 от 10.01.2019 г. на 2019 г.

11. Договора на лабораторно-инструментальные исследования в помещениях и на территории, предназначенных для пребывания детей в дошкольных организациях

1. Договор №4 от 22.01.2019 ГБУ «Управление ветеринарии» на проведение лабораторных исследований питьевой воды и пищевой продукции на микробиологические и химические показатели.

12. Договора на обслуживание здания

1. Теплоснабжение: ГУП ЖКХ контракт теплоснабжения и поставки горячей воды № 36/00037-М-19-1 от 01.01.2018

2. Водоснабжение: ГУП ЖКХ контракт холодного водоснабжения и водоотведения № 36/00037-М-19-3 от 01.01.2019

3. Электроснабжение: Якутскэнерго Муниципальный контракт № КБ/ЭЭ/МБ/027 от 01.01.2019

¹ Вид отходов определяется на основании разработанного субъектом хозяйственной деятельности «Проекта нормативов образования отходов и лимитов на их размещение» (Приказ Минприроды России от 05.08.2014 N 349). Для того, чтобы не оформлять лицензию на деятельность по сбору, использованию, обезвреживанию, транспортировке, размещению опасных отходов, необходимо заключить договора с лицензированными, специализированными организациями. В договорах предусмотреть, что лицензированная организация осуществляет: сбор, транспортировку и утилизацию опасных отходов (упаковочные материалы, бытовой мусор и т.д.); замену, сбор, транспортировку и утилизацию ртутных ламп.

Федеральный закон № 89-ФЗ от 24.06.98 «Об отходах производства и потребления» определяет правовые основы обращения с отходами, в том числе предусмотрены обязательства для юридических лиц и предпринимателей по разработке проектов нормативов образования отходов и лимитов на размещение отходов в целях уменьшения количества их образования. В соответствии со ст. 1 Федерального закона от 24.06.1998 № 89-ФЗ «Об отходах производства и потребления» (далее — Закон об отходах) под отходами понимаются вещества или предметы, образовавшиеся в процессе производства, выполнения работ, оказания услуг или в процессе потребления, которые удаляются, предназначены для удаления или подлежат удалению в соответствии с данным законом.

На опасные отходы составляется паспорт. Порядок паспортизации определяет Правительство РФ.

Примечание: Рекомендуется подразделять отходы:

1) пищевые отходы пищеблоков (как правило, несортированные); 2) твердые коммунальные отходы; 5) смёт с территории; 6) крупногабаритный мусор от бытовых помещений (сломанная мебель, пришедшее в негодность оборудование и т. п.).

13. Перечень возможных аварийных ситуаций

Наименование ситуации	Продолжительность, количество случаев	Мероприятия по выходу из ситуаций
1. Низкий температурный режим	Температура в помещениях ниже 19 *С	Закрытие ДОУ
2. Прекращение подачи водопроводной воды	Более 3 – х часов	Подготовка приказа по ДОУ. Прекращение работы пищеблока. Сокращение рабочего дня. Организация подвоза воды для технических целей. Обеспечение запаса бутилированной минеральной воды
3. Возникновение заболеваний или эпидемия (гепатит, ветряная оспа, краснуха, эпидпаротит, грипп и др.) среди детей, работников.	– гепатит-3 случая и более; -остальные инфекции -5 случаев и более.	- Ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дез. средств; - Проветривание; - Изоляция контактирующих детей; - Проведение противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети. С применением дезинфицирующих средств (в таблетках).
4. Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии		Закрытие ДОУ

