**Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение**

**Детский сад «Саби» с.Иран муниципального образования Кировский район**

**Согласовано Утвержден:**

**Председатель ПК МКДОУ Плиева А.Н.\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Заведующей МКДОУ»Саби»**

**Протокол№ от\_\_.\_\_.2016г. Фидарова Е.В.\_\_\_\_\_\_\_**

**Приказ №**  от  **.\_\_.2016г.**

**Программа**

**Производственного контроля**

**За соблюдением санитарных правил в МКДОУ детском саду «Саби»с.Иран АМС МО Кировский район Республики Северная Осетия - Алания**

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

1.СанПин 2.4.1.3049-13»Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений».

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

3.Федеральный закон от17.09.1998г. 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»

4.Федеральный закон от 18.06.2001г. №77ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации «.

5.Федеральный закон РФ от 23.02.2013г. №15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»

6.Федеральный закон РФ от 12.06.2008г. «Технический регламент на молоко и молочную продукцию».

7.Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 027/2012«О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции. В том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 15.06.2012г. 34;

8.Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 122/2011»Пищевая продукция в части ее маркировки».

9.Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции(ТР ТС 021/2011).

10.Технический регламент таможенного союза ТР ТС-23/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов из фруктов и овощей».

11.Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011»Технический регламент на масложировую продукцию»

12.С.П. 1.1058-01.»Организация и проведение производственного контроля над соблюдением санитарных правил и выполнение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

13.ГОСТ 19301.3-94 «Мебель детская дошкольная . Кровати, Функциональные размеры».

14.ГОСТ 19301.1-94, ГОСТ 19301.2-94 «Мебель детская дошкольная. Функциональные размеры. Столы и стулья.

15.СП 2.3.6. 1079-01 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания».

1. МУ 4237-86 «МУ по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах».
2. ГОСТ 13928-84 «Молоко и молочные продукты».
3. МР по организации питания в детских коллективах.
4. Сан ПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
5. Сан ПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
6. ГОСТ 26668-85 «Продукты пищевые и вкусовые».
7. СанПиН 2.4.2.1178-02 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях»
8. Сан ПиН 2.4.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений».
9. СанПиН 2.1.4. 1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к системе питьевого водоснабжения. Контроль качества».
10. ГОСТ Р 51232-98 «Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества».
11. МУ 2657-92 «МУ по санитарно – бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания (смывы)».
12. СП 979-72 «Устройство, оборудование и содержание прачечных».
13. СанПиН 2.2.1/2. 1.1. 1076-01 «Гигиенические требования к инсоляции и солнцезащите помещений жилых и общественных зданий и территорий…».
14. СанПин 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений».
15. МУ 2.2.4. 706-98/ МУ ОТРМ 01-98 «Оценка освещения рабочих мест».
16. Сан ПиН 2.2.1./2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий».
17. СанПиН 2.2.2.542-96 «Гигиенические требования к видеодисплейным терминалам и персональным электронно-вычислительным машинам и организация работы».
18. МУ по лабораторному контролю качества продукции общественного питания №1-40/ 40/3805 (термообработка).
19. СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»
20. СП 3.2.1317-03 «»Профилактика энтеробиоза»
21. СП 3.1./3.2. 1379-03 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных заболеваний»
22. СП 3.5.1878-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»
23. СП 1.1.1058 -01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
24. СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих»
25. СП 3.1.2.1319-03 Профилактика гриппа»
26. СанПиН 3.2.1333-03 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»
27. СП 3.1.1295-03 «Профилактика инфекционных болезней. Профилактика туберкулёза»
28. Приказ Минздравсоцразвития РФ от12.04.2011 г. №302н «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».
29. Приказ Министерства здравоохранения РФ от 29.06.2000 г. №229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»

*2. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.*

* Заведующий детским садом
* воспитатель
* повар

*3. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания), и периодичности отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний).*

Основанием для определения перечня химических веществ, биологических, физических и иных факторов, выбора точек, в которых осуществляются отбор проб, лабораторные исследования и испытания, и определения периодичности отбора проб и проведения исследований, в том числе в санитарной защитной зоне и зоне влияния предприятия, являются санитарные правила, гигиенические нормативы и данные санитарно-эпидемиологической оценки.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| *Фактор* | *Точки отбора проб, проведение исследований* | *Периодичность*  *и количество* |
| *Освещённость* | *Группы, пищеблок, методкабинет, кабинет заведующего* | *1 раз в год (ноябрь)*  *5 замеров в одном помещении* |
| *Микроклимат* | *Группы, спальня,* | *1 раз в год (апрель)*  *4 замера в одном помещении* |
| *Вода на микробиологические показатели* | *Группы, пищеблок* | *ежемесячно* |
| *Готовая пища:*   * *на микробиологические показатели* * *На калорийность* * *На термообработку* | *пищеблок* | *2 раза в год (февраль, октябрь) – 2 пробы*  *1 раз в год (октябрь) – 3 пробы*  *1 раз в год -1 проба* |
| *Смывы на БГ. КП.* | *Пищеблок,*  *группы* | *1 раз в год (март)*  *10 смывов*  *по 5 смывов* |
| *Нитраты овощей* | *овоощехранилище* | *1 раз в год (сентябрь)* |

*4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке.*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| *Контингент* | *Участие врачей специалистов* | *Лабораторные и функциональные исследования* |
| Прохождение медосмотра обязательно для всех штатных работающих в МКДОУ:  *- Все вновь поступающие на работу;*  *- Заведующий, старший воспитатель, гл.бухгалтер, , завхоз, работники пищеблока; воспитатели, педагоги - специалисты, младший обслуживающий персонал, старшие сторожа, дворник, , сторож), делопроизводитель, оператор стиральных машин* | Терапевт 1 раз в год.  Рентгенолог – 1 раз в год  Дерматовенеролог 1 раз в год.  Оториноларинголог – 1 раз в год  Психиатр 1 раз в год  Офтальмолог 1 раз в год  Нарколог 1 раз в год  Гинеколог - 1 раз в год  Стоматолог 1 раз в год  Инфекционист – 1 раз в год (по рекомендации)  При установлении вредности:  Невролог – 1 раз в год  Хирург – 1 раз в год | 1. Крупнокадровая флюорография – 1 раз в год; 2. Исследование крови на сифилис – при поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год; 3. Мазки на гонорею при поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год; 4. Исследование на носительство возбудителей кишечных инфекций – при поступлении на работу в дальнейшем по эпидпоказаниям; 5. Исследования на гельминтозы при поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям. 6. Клинический анализ крови (гемоглобин, цветовой показатель, эритроциты, тромбоциты, лейкоциты, лейкоцитарная формула, СОЭ), биохимический скрининг (глюкоза, холестерин) 7. Клинический анализ мочи (удельный вес, белок, сахар, микроскопия осадка) 8. Электрокардиография 9. Мазок на флору и атипичные клетки 10. Мамография или УЗИ молочных желез (старше 40 лет) |

*5. 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.*

Осуществление образовательной деятельности по программам дошкольного образования разрешается при наличии лицензии (срок действия - бессрочный).

Ответственный: заведующий ДОУ

*6. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии её производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг.*

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *Мероприятие* | *Периодичность* | | | *Ответственный* | | |
| *Участок ДОУ* | | | | | | |
| Контроль за ограждением участка ДОУ и полосой зелёных насаждений. | Постоянно | | | Заведующий | | |
| Контроль за уровнем искусственной освещённости. | Постоянно | | | Заведующий | | |
| Контроль за обустройством игровых площадок, теневыми навесами. | В течение года | | | Заведующий | | |
| Контроль за озеленением территории ДОУ | Весеннее-летний период | | | воспитатель | | |
| Контроль за оснащением и оборудованием спортивной площадки. | Ежегодно | | | воспитатель | | |
| Смена песка на игровых площадках | Ежегодно (весна) | | | Заведующий | | |
| Контроль за санитарным состоянием хозяйственной зоны. | Постоянно | | | Заведующий | | |
| Контроль за площадкой для сбора мусора и пищевых отходов. | Ежедневно | | | Заведующий | | |
| Контроль за уборкой территории | Ежедневно | | | Заведующий | | |
| Контроль за недопущением сжигания мусора на территории ДОУ | Постоянно | | | Заведующий | | |
| Здание ДОО | | | | | | |
| Контроль за организацией питания в групповой. | Постоянно | | | Заведующий ДОУ | | |
| Контроль за обеспечением проветривания (естественного или углового) | Постоянно | | | Воспитатели | | |
| Контроль за оборудованием окон | Постоянно | | | Заведующий | | |
| Контроль за оборудованием туалетных комнат. | Постоянно | | | Заведующий | | |
| Контроль за оснащением и использованием музыкального и спортивного залов. | Постоянно | | | воспитатель | | |
| Контроль за оснащением и оборудованием медицинского блока (медицинский кабинет, процедурная) | Постоянно | | | Заведующий | | |
| Контроль за оснащением и содержанием служебно-бытовых помещений. | Постоянно | | | Заведующий ДОУ | | |
| Контроль за содержанием и оснащением пищеблока. | Постоянно | | | Заведующий, | | |
| Контроль использования кладовых для хранения сухих продуктов, овощей и холодильных камер, их размещением. | Постоянно | | | Заведующий ДОУ | | |
| Контроль за оснащением и оборудованием прачечной ДОУ. | Постоянно | | | Заведующий | | |
| Контроль за использованием помещений ДОУ по прямому функциональному назначению. | Постоянно | | | Заведующий ДОУ | | |
| Контроль за внутренней отделкой помещений согласно п.2.3. СанПиН 2.4.1.3049-13 | Во время проведения ремонтных работ | | | Заведующий ДОУ | | |
| Оборудование помещений ДОО | | | | | | |
| Контроль за оборудованием раздевальных комнат. | Постоянно | | | Заведующий | | |
| Контроль за маркировкой детской мебели, подбором мебели согласно антропометрических показателей. | Ежегодно | | | воспитатель | | |
| Контроль за оборудованием групповой согласно Сан ПиН 2.2.1.3049-13 | Ежегодно | | | Заведующий ДОУ  Воспитатели | | |
| Контроль использования пенолатексных и мягконабивных игрушек, качества дидактических пособий. | Постоянно | | | воспитатель | | |
| Контроль за организацией экологических пространств (уголки природы и т.п.). СанПиН 2.2.1.3049-13) | Ежемесячно | | | воспитатель | | |
| Контроль оснащения и оборудования спален | Ежегодно | | | Заведующий ДОУ | | |
| Контроль за исправностью и обеспечением дошкольных групп раскладными кроватями. | Ежегодно | | | Воспитатели  Заведующий ДОУ | | |
| Контроль обеспечения детей индивидуальными постельными принадлежностями, полотенцами, предметами личной гигиены. | Постоянно | | | Заведующий | | |
| Естественное и искусственное освещение ДОО | | | | | | |
| Контроль естественного и искусственного освещения помещений. | Постоянно | | | Заведующий | | |
| Контроль использования и исправности осветительной арматуры. | Постоянно | | | Заведующий  хозяйством | | |
| Контроль установки штепсельных розеток на высоте 1,8 м., | Постоянно | | | Заведующий  хозяйством | | |
| Контроль содержания источников искусственного освещения в исправном состоянии. | Постоянно | | | Заведующий ДОУ | | |
| Контроль очищения стёкол, осветительной арматуры и светильников. | Не менее 2 раз в год | | | Заведующий ДОУ | | |
| Отопление и вентиляция ДОО | | | | | | |
| Контроль функционирования отопления | Отопительный сезон | | | Заведующий  хозяйством | | |
| Контроль температуры в групповом помещении во всех основных помещениях | Постоянно | | | Воспитатели ДОУ  Заведующий ДОУ | | |
| Контроль относительной влажности в помещении | По договору | | | Служба надзора в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека | | |
| Контроль за слойностью одежды детей, в зависимости от двигательной активности | Постоянно | | | Воспитатели ДОУ | | |
| Водоснабжение и канализация ДОО | | | | | | |
| Контроль водоснабжения и канализации | Постоянно | | | Заведующий | | |
| Контроль доброкачественности питьевой воды. | По договору | | | Служба надзора в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека | | |
| Санитарное состояние помещений и дезинфекционные мероприятия ДОО | | | | | | |
| Контроль санитарного содержания помещений и дезинфекционных мероприятий (проведение влажной уборки, чистка ковров, обеззараживание санитарно-технического оборудования) | | Постоянно | | | Медсестра ДОУ  Заведующий ДОУ | |
| Контроль маркировки уборочного инвентаря | | Ежегодно | | | Заведующий ДОУ | |
| Контроль хранения дезинфицирующих растворов | | Постоянно | | | Заведующий ДОУ | |
| Контроль проведения ремонтных работ | | По факту | | | Заведующий ДОУ | |
| Контроль дезинфекции и санитарной обработки игрушек | | Постоянно | | | воспитатель | |
| Контроль смены постельного белья, полотенец, маркировка, хранение | | Постоянно | | | Воспитатели | |
| Контроль процесса стирки белья | | Постоянно | | | Заведующий ДОУ | |
| Проветривание и просушивание постельных принадлежностей | | Ежегодно (лето) | | | Заведующий | |
| Контроль проведения дезинфекции и дератизации | | По мере необходимости | | | Заведующий ДОУ | |
| Разработка и обновление инструкций по применению моющих и дезинфицирующих средств, доведение их до всех сотрудников, использующих данное средство. | | | Ежегодно | | Заведующий ДОУ | |
| Контроль за проведением гигиенического воспитания и обучения медицинского и обслуживающего персонала | | | Ежегодно | | Заведующий ДОУ | |
| Обследование всех детей и персонала | | | Один раз в год | | Заведующий ДОУ | |
| Организация питания ДОО | | | | | | |
| Контроль мытья кухонной посуды, инвентаря, обработка кухонного электрооборудования, металлического инвентаря, рабочих столов. | | | Постоянно | | Заведующий ДОУ | |
| Контроль функционирования вытяжной вентиляции на пищеблоке | | | Постоянно | | Заведующий ДОУ | |
| Контроль мытья и хранения столовой посуды в группах. | | | Постоянно | | Заведующий ДОУ | |
| Контроль обеззараживания посуды в период инфекции в ДОУ | | | По факту случая | | Заведующий ДОУ | |
| Контроль обработки, хранения мочалок, щёток, ветоши для протирания столов | | | Постоянно | | Заведующий ДОУ | |
| Контроль собирания и утилизации пищевых отходов | | | Постоянно | | Заведующий ДОУ | |
| Контроль уборки пищеблока | | | Постоянно | | Заведующий ДОУ | |
| Контроль организации рационального питания детей | | | Ежемесячно | | Заведующий ДОУ | |
| Контроль ассортимента основных продуктов питания детей | | | Постоянно | | Заведующий ДОУ | |
| Контроль качества продуктов (бракераж сырых продуктов) | | | Постоянно | | Заведующий ДОУ | |
| Контроль выполнения средне-суточной нормы выдачи продуктов на 1 ребёнка, проведение коррекции питания | | | 1 раз в 10 дней | | Заведующий ДОУ | |
| Подсчёт основных пищевых ингредиентов по итогам накопительной ведомости (калорийность, белки, жиры, углеводы) | | | 1 раз в месяц | | Заведующий | |
| Контроль информатизации родителей о питании детей | | | Ежедневно | | Заведующий, | |
| Контроль хранения скоропортящихся продуктов | | | Постоянно | | Заведующий ДОУ | |
| Контроль выполнения правил при приготовлении пищи, гигиенических требований при кулинарной обработке пищевых продуктов в технологических процессах приготовления блюд | | | Постоянно | | Повар детского сада ДОУ | |
| Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья детей ДОО | | | | | | |
| Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья детей, лечебно-профилактические и оздоровительные мероприятия. Контроль профилактической и текущей дезинфекции. | | | Постоянно | | Медсестра ДОУ  Воспитатель группы | |
| Оценка физического развития детей | | | 2 раза в год (осень, весна) | | Медсестра ДОУ  Воспитатель группы | |
| Оценка состояния здоровья коллектива | | | Ежемесячно | | Заведующий ДОУ | |
| Организация режима дня и непосредственно образовательной деятельности ДОО | | | | | | |
| Контроль организации режима дня и непосредственно образовательной деятельности | | | Постоянно | | воспитатель | |
| Контроль за соответствием программ и технологий обучения и воспитания, методов и организации образовательного процесса возрастным и психофизиологическим возможностям детей. | | | Постоянно | | Заведующий ДОУ  Старший воспитатель | |
| Контроль расписания занятий, требующих повышенной познавательной активности и умственного напряжения детей. Контроль профилактики утомляемости. Длительность занятий. | | | Ежемесячно | | Заведующий ДОУ  Старший воспитатель | |
| Организация физического воспитания ДОО | | | | | | |
| Контроль организации рационального двигательного режима, физических упражнений и закаливающих мероприятий. | | | Ежемесячно | | воспитатель | |
| Контроль объёма двигательной активности детей 2.5-6 лет | | | Ежеквартально | | воспитатель | |
| Контроль организации физкультурных занятий, их длительность, кратность, наполняемость. | | | Ежеквартально | | воспитатель | |
| Оценка эффективности физкультурного занятия (моторная плотность) | | | Ежеквартально | | Воспитатели Заведующий | |
| Контроль физической подготовленности детей | | | Два раза в год | | Старший воспитатель | |
| Контроль осуществления оздоровительной работы в летний период. | | | Ежегодно (лето) | | Заведующий ДОУ  воспитатель | |
| Медицинский и педагогический контроль за организацией физического воспитания согласно п. 2.13.18. Сан ПиН | | | Согласно плана | | Заведующий ДОУ  воспитатель | |
| Приём детей в ДОО | | | | | | |
| Ежедневный утренний приём, контроль состояния здоровья ребёнка | | | Ежедневно | | | Воспитатели |
| Осмотр детей на педикулёз, ведение журнала | | | Еженедельно | | | Воспитатели |
| Контроль приёма детей после болезни или отсутствия ребёнка в ДОУ более 5 дней, требование наличия справки врача-педиатра | | | По факту | | | Воспитатели |
| Контроль заполнения медицинских карт детей, ведения медицинской документации. | | | Ежегодно | | | Заведующий ДОУ |
| Медицинские осмотры и личная гигиена персонала ДОО | | | | | | |
| Контроль прохождения медицинских осмотров | | | Ежемесячно | | | Заведующий ДОУ |
| Контроль соблюдения персоналом правил личной гигиены | | | Постоянно | | | Заведующий ДОУ |
| Контроль здоровья работников пищеблока, с отметкой в журнале установленного образца | | | Ежедневно | | | Заведующий ДОУ |
| Организация курсовой гигиенической подготовки и переподготовки по программе гигиенического обучения | | | 1 раз в два года, работники пищеблока и младшие воспитатели – 1 раз в год | | | Заведующий ДОУ |
| Контроль наличия аптечек для оказания медицинской помощи и их своевременно пополнение | | | ежемесячно | | | Заведующий ДОУ |
| Контроль за соблюдением требований санитарных правил | | | Постоянно | | | Заведующий ДОУ |

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

1. *Бракераж готовой продукции.*
2. *Бракераж сырых продуктов.*
3. *Журнал учёта скоропортящихся продуктов.*
4. *Журнал здоровья на пищеблоке.*
5. *Анализ питания по накопительной ведомости.*
6. *Журнал административно-хозяйственного контроля.*

*8. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| *Аварийная ситуация* | *Мероприятия по предупреждению ситуации* | *Мероприятия по ликвидации возникшей аварийной ситуации* |
| Порыв водопровода | Осмотр водопроводных труб, замена ржавых труб. Покраска по необходимости. | Закрытие ДОУ.  Ремонт водопровода |
| Порыв трубы теплосетей | Осмотр тепловых труб, замена ржавых труб. Опрессовка. Покраска по необходимости. | Закрытие ДОУ (отопительный сезон)  Ремонт теплосетей |
| Инфекционные заболевания | 1). Соблюдение санитарно-гигиенических требований.  2).Строгий контроль хранения продуктов питания.  3).Своевременное прохождение медосмотров.  4). Проведение дезинфекции, дезинсекции, дератизации.  5) Приобретение продуктов питания, имеющих сертификаты. | Карантин. Дезинфекционные мероприятия. |
| Отключение электричества | 1. Своевременная замена электрических проводов в группах, коридорах ДОУ. 2. Замена сгоревших электролампочек. | Ремонт электропроводки |
| Порыв канализационной системы | 1. Осмотр канализационных труб. 2. Своевременная замена ржавых труб. | Закрытие ДОУ.  Ремонт канализационных труб |
| Выход электрооборудования из строя | 1. Своевременная замена устаревшего оборудования. 2. Постоянный контроль за электропроводкой. | Ремонт электрооборудования. При необходимости закрытие ДОУ. |

*9. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.*

Перечень указанных мероприятий определяется степенью потенциальной опасности для человека деятельности (выполняемой работы, оказываемой услуги), осуществляемой на объекте производственного контроля, мощностью объекта, возможными негативными последствиями нарушений санитарных правил.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| *Мероприятия* | *Периодичность* | *Ответственный* |
| Соблюдение ТБ и ОТ на рабочем месте | Постоянно | Заведующая |
| Косметический ремонт в группах. | Лето |  |
| Косметический ремонт коридоров. |
| Ремонт овощной ямы. |
| Покраска и ремонт построек на участках. | Коллектив ДОУ |