

Введено в действие Приказом от 01.02.2019 №116-од

**Комплексный план
контроля за санитарным состоянием территории и всех помещений
в МБДОУ –детский сад № 496**

№	Объект контроля	Кратность контроля и сроки исполнения	Ответственные лица
1	2	3	4
Санитарные требования к участку МБДОУ			
1	Санитарное состояние участка, пешеходных дорожек, освещения территории, озеленение	<ul style="list-style-type: none"> ● Ежедневный контроль за санитарным состоянием территории. ● Дезинсекция, дератизация помещений; ● Освещение территории, техническое обслуживание; ● Акарицидная обработка территории 2 раза в год 	заместитель заведующего по АХЧ; Назаренко М.В.
2	Санитарное состояние групповых участков	<ul style="list-style-type: none"> ● Ежедневный контроль за санитарным состоянием групповых участков. 	заместитель заведующего по АХЧ; Назаренко М.В.
3	Санитарное состояние хозяйственной зоны: очистка контейнеров, площадки, вывоз мусора	<ul style="list-style-type: none"> ● Ежедневный контроль за санитарным состоянием хозяйственной площадки. ● Вывоз ТБО 	заместитель заведующего по АХЧ Назаренко М.В.
4	Замена песка в песочницах, на игровых площадках	<ul style="list-style-type: none"> ● Полная смена песка 1 раз в год (весна) при наличии эпидемиологических показаний 	заместитель заведующего по АХЧ Назаренко М.В.
5	Исследование песка в теплое время года на степень биологического загрязнения (микробиологические показатели, на наличие яиц гельминтов)	<ul style="list-style-type: none"> ● 1 раз в год в теплое время года (по договору) 	заместитель заведующего по АХЧ Назаренко М.В.
Санитарные требования к санитарно- техническому состоянию здания			
1	Наполняемость групп	<ul style="list-style-type: none"> ● комплектование списочного состава групп в соответствии с требованиями СанПиН 	заведующий МБДОУ
2	Состояние подвальных помещений	<ul style="list-style-type: none"> ● Ежемесячный контроль: - дезинсекции и дератизации подвальных помещений; - функционирования системы 	заместитель заведующего по АХЧ Назаренко М.В.

		теплоснабжения; - функционирования систем водоснабжения, канализации	
3	Состояние кровли, фасада здания	● Ежедневный контроль. При необходимости – заявка на ремонтные работы в течение 1 дня.	заместитель заведующего по АХЧ Назаренко М.В.
4	Внутренняя отделка помещений	● В период проведения капитального и текущего ремонта в качестве внутренней отделки применяются только материалы, имеющие сертификат для использования в детских учреждениях.	заместитель заведующего по АХЧ Назаренко М.В.
5	Соблюдение теплового режима в МБДОУ	● Ежемесячный контроль функционирования системы теплоснабжения, при неисправности - устранение в течение суток. ● Промывка отопительной системы (июль-август). ● Проведение ревизии системы теплоснабжения перед началом учебного года с составлением акта.	заместитель заведующего по АХЧ Назаренко М.В.
6	Соблюдение воздушного режима в МБДОУ. Система вентиляции	● Ежемесячный контроль функционирования системы вентиляции: приточно-вытяжная вентиляция пищеблока, прачечной, при неисправности - устранение в течение суток. ● Проведение ревизии системы вентиляции перед началом учебного года с составлением акта.	заместитель заведующего по АХЧ Назаренко М.В.
7	Микроклимат, температура и относительная влажность воздуха в помещениях	● Ежемесячный контроль: - соблюдение графика проветривания помещений; - температурного режима в помещениях согласно СанПиН. ● Исследование микроклимата групповых и других помещений 1 раз в год	заведующего по АХЧ, Назаренко М.В.
8	Состояние систем водоснабжения, канализации, работа сантехприборов	● Ежемесячный контроль функционирования системы водоснабжения, канализации, сантехприборов, при неисправности - устранение в течение суток. ● Промывка и хлорирование системы водоснабжения (после возникновения аварийной ситуации с отключением системы, после капитального ремонта с заменой труб). ● Проведение ревизии системы водоснабжения, канализации перед началом учебного года с составлением акта.	заместитель заведующего по АХЧ Назаренко М.В.
9	Питьевая вода	● Ежедневный визуальный контроль за качеством воды для питьевого режима	заместитель заведующего по АХЧ

		(котлы, чайники, чашки для питьевого режима). ● Ежегодное исследование питьевой воды по микробиологическим и санитарно-химическим показателям (2 раза в год)	Назаренко М.В.
10	Естественное и искусственное освещение	● Ежедневный контроль за уровнем освещенности помещений. ● Регулярное техническое обслуживание электрически сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп. ● Чистка оконных стекол (не реже двух раз в год). ● Замеры уровня искусственной и естественной освещенности в групповых и других помещениях (1 раз в год перед началом нового учебного года).	заместитель заведующего по АХЧ Назаренко М.В.
Состояние оборудования помещений для работы с детьми			
1	Детская мебель	● Контроль 2 раза в год после проведения антропометрических обследований детей: - размеры детской мебели должны соответствовать росту-возрастным особенностям детей, иметь соответствующую маркировку.	заместитель заведующего Гуляева А.В.
2	Санитарное состояние игрушек, их обработка	● Ежедневный контроль за состоянием игрушек, игрового оборудования. ● Ежедневное мытье игрушек (2 раза в день) ● Мытье новых игрушек после получения согласно требованиям СанПиН. ● Недопускание мягких игрушек в групповых помещениях. ● В случае поломки игрушки срочно изымаются из детского пользования. ● Исключить из детского пользования игрушки, не имеющие сертификата соответствия и с различными повреждениями.	заместитель заведующего Гуляева А.В.
3	Санитарное состояние ковровых изделий	● Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием ковровых изделий. ● Обработка ковров не реже 1 раза в год в теплое время года.	заместитель заведующего по АХЧ Назаренко М.В.
4	Постельное белье, салфетки, полотенца	● Ежедневный визуальный контроль за состоянием постельного белья, салфеток, полотенец; по мере загрязнения – подлежат немедленной замене.	заместитель заведующего по АХЧ Назаренко М.В.

		<ul style="list-style-type: none"> ● Замена постельного белья по графику. ● Замена полотенец, салфеток (после каждого приема пищи). 	
5	Состояние оборудования спортивных и музыкальных залов	<ul style="list-style-type: none"> ● Ежедневный визуальный контроль за состоянием оборудования музыкального и физкультурного залов; при неисправности оборудования – немедленное удаление из пользования и ремонт. ● Испытание спортивного оборудования с составлением акта (1 раз в год перед началом учебного года). 	заместитель заведующего Гуляева А.В.
Состояние помещений и оборудования пищеблока			
6	Условия труда работников и состояние производственной среды пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> ● Ежедневный визуальный контроль за соблюдением требований охраны труда на пищеблоке. ● Ежемесячный контроль за функционированием: <ul style="list-style-type: none"> - системы вентиляции; - приточно-вытяжная вентиляция пищеблока; - системы водоснабжения, канализации, сантехприборов 	шеф-повар; Никифорова С.В. заместитель заведующего по АХЧ Назаренко М.В.
7	Санитарное состояние пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> ● Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием пищеблока. ● Исследование на наличие кишечной палочки, других инфекционных возбудителей (смывы) по эпидемиологическим показаниям. 	Заведующий Апушева Л.Г.
8	Состояние технологического и холодильного оборудования на пищеблоке, техническая исправность оборудования	<ul style="list-style-type: none"> ● Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования на пищеблоке; при неисправности - устранение в течение суток. 	шеф-повар; Никифорова СВ заместитель заведующего по АХЧ; Назаренко М.В.
9	Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря	<ul style="list-style-type: none"> ● Ежедневный визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки разделочного и уборочного инвентаря. ● Обновление маркировки (не реже 1 раза в месяц); при повреждении маркировки - немедленное обновление. 	шеф-повар Никифорова С.В.
10	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	<ul style="list-style-type: none"> ● Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильных камер. 	шеф-повар; Никифорова СВ Кладовщик Пасынкова Н.О.
Состояние помещений и оборудования прачечной			
11	Условия труда работников и	Ежедневный визуальный контроль за соблюдением требований охраны труда	заместитель заведующего по АХЧ;

	состояние производственной среды прачечной	на прачечной и гладильной. ● Ежемесячный контроль за функционированием: - системы вентиляции; - приточно-вытяжная вентиляция пищеблока; - системы водоснабжения, канализации, сантехприборов	Назаренко М.В.
12	Санитарное состояние прачечной	● Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием прачечной	заведующий
13	Состояние технологического оборудования прачечной, техническая исправность оборудования	● Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования прачечной; при неисправности - устранение в течение суток.	заместитель заведующего по АХЧ Назаренко М.В.
Состояние оборудования медицинского блока			
15	Оборудование медицинского блока	● Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием процедурного кабинета; ежедневная уборка, кварцевание. ● Исследование материала на стерильность (1 раз в два дня). ● Ежедневный контроль за работой бактерицидных ламп	мед. сестра
16	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	● Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильных камер	мед. сестра
17	Медикаментозные средства	● Ежемесячный контроль за сроком годности медикаментозных препаратов, шприцев. ● Проверка и пополнение медицинских аптечек (1 раз в месяц)	мед. сестра
Санитарные требования к организации режима дня и учебных занятий			
1	Режим дня и расписания занятий	● Утверждение режима дня и сетки непосредственно образовательной деятельности согласно требованиям СанПиН ● Ежедневный контроль за соблюдением режима и сетки непосредственно образовательной деятельности.	заместитель заведующего Гуляева А.в.
2	Требования к организации физического воспитания	● Утверждение расписаний физкультурных занятий утренней гимнастики согласно требованиям СанПиН ● Медико-педагогический контроль за проведением физкультурных занятий утренней гимнастики.	заместитель заведующего Гуляева А.В. мед. сестра
3	Организация работы	● Утверждение плана мероприятий по	заместитель

	по закаливанию и оздоровлению детей	закаливанию и оздоровлению детей согласно требованиям СанПиН ● Медико-педагогический контроль за организацией и проведением мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей	заведующего Гуляева А.В. мед. сестра
Санитарные требования к организации питания воспитанников			
1	Наличие согласованного перспективного меню	● Один раз в полугодие в соответствии с сезоном	шеф-повар; кладовщик; мед. сестра
2	Профилактика дефицита йода	● Контроль за ежедневным использованием в пище йодированной поваренной соли	шеф-повар; мед. сестра
3	Витаминизация готовых блюд	● Контроль за ежедневной витаминизацией пищи: - проведение витаминизации третьих блюд (вложение витамина С); - использование витаминизированных продуктов питания.	шеф-повар; кладовщик; мед. сестра
4	Бракераж сырых скоропортящихся продуктов	● Ежедневный контроль за сырыми продуктами с заполнением журнала	шеф-повар; кладовщик; мед. сестра
5	Бракераж готовой продукции	● Ежедневный контроль за качеством готовой продукции с заполнением бракеражного журнала	шеф-повар; мед. сестра
6	Ведение и анализ накопительной ведомости	● Ежедневно	шеф-повар; кладовщик; мед. сестра
7	Отбор и хранение суточной пробы	● Ежедневно	шеф-повар
8	Наличие сертификатов соответствия, качественных удостоверений и ветеринарных свидетельств на поступающие продукты питания	● На каждую партию товара	кладовщик; мед. сестра
9	Контроль за состоянием здоровья работников пищеблок	● Ежедневно с заполнением журналов: - состояния здоровья сотрудников пищеблока; - осмотра на гнойниковые заболевания.	шеф-повар; мед. сестра
10	Прохождение инструктажей по санитарно-эпидемиологическому режиму со сдачей зачета сотрудниками пищеблока	● Обязательный (2 раза в год – перед началом теплого и холодного периодов года). ● Дополнительный (по эпидемиологическим показателям)	заместитель заведующего по АХР
ГОТОВЫЕ БЛЮДА			

Исследование по санитарно-химическим и микробиологическим показателям (СанПиН 2.3.2.1078-01)			
1	Качество термообработки кулинарных изделий	<ul style="list-style-type: none"> ● Исследование по санитарно-химическим и микробиологическим показателям (2 раза в год) 	мед. сестра; заместитель заведующего по АХЧ
2	Готовые блюда на калорийность, полноту вложения	<ul style="list-style-type: none"> ● Исследование по санитарно-химическим и микробиологическим показателям (1 раз в год) 	мед. сестра; заместитель заведующего по АХЧ
3	Напитки	<ul style="list-style-type: none"> ● Исследование по санитарно-химическим и микробиологическим показателям (2 раза в год) 	мед. сестра; заместитель заведующего по АХЧ
Санитарное состояние и содержание МБДОУ			
1	Наличие графиков проведения генеральных уборок учреждения	<ul style="list-style-type: none"> ● Постоянный контроль. ● Графики проведения генеральных уборок утверждаются в начале учебного года 	шеф-повар; мед. сестра; заместитель заведующего по АХЧ
2	Режим ежедневных уборок помещений	<ul style="list-style-type: none"> ● Постоянный контроль. ● Графики проведения генеральных уборок утверждаются в начале учебного года 	мед. сестра; заместитель заведующего по АХЧ
3	Обеспечение моющими, дезинфицирующими средствами, уборочным инвентарем, ветошью	<ul style="list-style-type: none"> ● Ежедневный контроль за наличием и использованием моющих и дезинфицирующих средств 	мед. сестра; заместитель заведующего по АХЧ
4	Медицинский осмотр сотрудников	<ul style="list-style-type: none"> ● Постоянный контроль. 	мед. сестра; заместитель заведующего по АХЧ;