

Перечень №2

**Должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля**

Заведующий детским садом: Гришмановская Марина Владимировна

Старшая медсестра: Лобачева Ольга Николаевна

Перечень №3

**Должностей работников, подлежащих профессиональной гигиенической подготовке.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Должность** | **Количество работников** | **Дата прохождения обучения** | **Срок следующего обучения** |
| 1 | Заведующий | 1 | Март 2020г. | Март 2022г. |
| 2 | Воспитатель | 19 | Март 2020г. | Март 2022г. |
| 3 | Помощник воспитателя | 13 | Март 2020г. | Март 2021г. |
| 4 | Повар | 3 | Март 2020г. | Март 2021г. |
| 5 | Другая категория сотрудников | 19 | Март 2020г. | Март 2022г. |

Перечень №4

**Формы учета и отчетности**

1. Выборка продуктов согласно накопительной ведомости по месяцам в ГЦСЭН кааб. 27 – (Ежеквартально ГЦСЭН)

2. Годовая форма 85-К с приложением для статистической обработки данных острой заболеваемости. (ДДОМ)

Перечень №5

**«О возможных аварийных ситуациях, создающих угрозу санитарно – эпидемиологическому благополучию детей, населению».**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Аварийная ситуация** | **Куда сообщить** |
| 1 | Массовые инфекционные и неинфекционные заболевания и отравления | 52-46-73 ОГДиП |
| 2 | Прекращение централизованной подачи питьевой воды | 52-46-73 ОГДиП21-14-33 гл. врач |
| 3 | Отключение электроэнергии | ------------ |
| 4 | Аварийные выбросы | ------------ |
| 5 | Засоры канализационной системы, которые могут вовлечь вспышку ОКИ в группе, пищеблоке | ------------ |
| 6 | Выход из строя холодильного и технического оборудования, способный привлечь вспышку ОКИ аварийные | ------------ |
| 7 | Другие аварийные ситуации | ------------ |

Перечень№6

**Контроль за соблюдением санитарных норм**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование мероприятий** | **Ведение документации** | **Ответственный** |
| **1** | Контроль аварийных ситуаций | Ведение журнала аварийных ситуаций | Зам. по АХЧ |
| **2** | Контроль за санитарным состоянием пищеблока. Проведение бракеража сырой и готовой продукции | Ведение журнала бракеража сырой и готовой продукции | Ст.медсестра |
| **3** | Контроль за «С»-витаминизацией 3-х блюд и витаминизированного напитка | Ведение журнала «С»-витаминизации  | Ст.медсестра |
| **4** | Осмотр работников пищеблока на гнойные заболевания | Ведение журнала «Здоровье». Ведение журнала гнойничковых заболеваний | Ст.медсестра |
| **5** | Соответствие норм питания гигиеническим рекомендациям в зависимости от длительности пребывания в МДОУ | Ведение журнала накопительной ведомости | Заведующий, Ст.медсестра |
| **6** | Наличие утвержденного примерного меню, его фактическое выполнение. Организация щадящего питания | Примерное меню | Заведующий, Ст.медсестра |
| **7** | Соблюдение технологии и рецептуры приготовления блюд. Объем порций, соответствие их возрасту детей | Технологические карты | Заведующий, Ст.медсестра |
| **8** | Контроль за санитарно-гигиеническими условиями (световой, воздушно-тепловой, сан.эпид.режим) | Санитарный журнал | Заведующий, Ст.медсестра |
| **9** | Контроль за правильностью рассаживания детей за партами, столами | Журнал | Заведующий, Ст.медсестра |
| **10** | Контроль за организацией физического воспитания, закаливания | Журнал | Заведующий, Ст.медсестра |
| **11** | Разработка плана медико-педагогических мероприятий по укреплению здоровья детей | План мероприятий | Заведующий, Ст.медсестра |
| **12** | Организация и контроль за прохождением мед.осмотра | Журнал контроля за прохождением мед.осмотра | Ст.медсестра |
| **13** | Организация гигиенического обучения |  | Ст.медсестра |
| **14** | Организация и проведение лабораторно-инструментального контроля за условиями обучения и воспитания (в соответствии с приложением №7) | Журнал производственного контроля | Заведующий, Ст.медсестра |

Перечень №7

**Инструментальный и лабораторный контроль за ДДУ.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование исследований** | **Место отбора проб** | **Кратность отбора проб** | **Кол-во** | **Ответственный** |
| **1** | Исследование готовых блюд на содержание вит. «С» | Со стола | 2 раза | 2 | Заведующий |
| **2** | Бактериологическое исследование смывов на БГПК | Пищеблок группы | 2 раза в год | 40 | Заведующий |
| **3** | Бак.исследование воды водопроводной | Пищеблок группы | 2 раза в год после проведения кап. Ремонта, после аварийных ситуаций, перед началом учебного года | 2 | Заведующий |
| **4** | Бак. Исследование воды кипяченой | Группы | 2 раза в год |  | Заведующий |
| **5** | Бак. Исследование кулинарных изделий | Пищеблок | 2 раза в год |  | Заведующий |
| **6** | Замеры микроклимата | Группы | 1 раз в год |  | Заведующий |
| **7** | Замеры искусственной освещенности | Игровые, спальни | 1 раз в год |  | Заведующий |
| **8** | Исследование смывов на энтеробиоз | Игрушки, инвентарь | 1 раз в год |  | Заведующий |
| **9** | Исследование песка на содержание яиц гельминтов | Песочницы | 1 раз в год |  | Заведующий |
| **10** | Гигиеническое обучение работников пищеблока, воспитателей, помощников воспитателей |  | 1 раз в 2 года |  | Заведующий |