

**Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение –
детский сад № 366
Ленинского района г. Екатеринбурга**

**620144, Российская Федерация, г. Екатеринбург, ул. Фрунзе, д. 57
Тел./факс 257-61-75**



УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МАДОУ –
детского сада № 233
Н.А.Ударцева
приказ № 01/1-од от 09.01.2019

**Комплексный план
контроля за санитарным состоянием территории и всех помещений
в Муниципальном автономном дошкольном образовательном
учреждении – детский сад № 233**

№	Объект контроля	Кратность контроля и сроки исполнения	Ответственные лица
1	2	3	4
Санитарные требования к участку МАДОУ			
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 1 раз в год 	заведующий хозяйством
2	Санитарное состояние групповых участков	<ul style="list-style-type: none"> ● Ежедневный контроль за санитарным состоянием групповых участков. 	заведующий хозяйством, воспитатели.
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 	заведующий хозяйством
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 	заведующий хозяйством
5	Исследование песка в теплое время года на степень биологического загрязнения (микробиологические	<ul style="list-style-type: none"> ● 1 раз в год в теплое время года (по договору) 	заведующий хозяйством

	показатели, на наличие яиц гельминтов)		
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
2	Состояние подвальных помещений	<ul style="list-style-type: none"> • Ежемесячный контроль: <ul style="list-style-type: none"> - дезинсекции и дератизации помещений; - функционирования системы теплоснабжения; - функционирования систем водоснабжения, канализации 	заведующий хозяйством, инженер - теплотехник
3	Состояние кровли, фасада здания	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль. При необходимости – заявка на ремонтные работы в течение 1 дня. 	заведующий хозяйством
4	Внутренняя отделка помещений	<ul style="list-style-type: none"> • В период проведения капитального и текущего ремонта в качестве внутренней отделки применяются только материалы, имеющие сертификат для использования в детских учреждениях. 	заведующий хозяйством
5	Соблюдение теплового режима	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	заведующий хозяйством
6	Соблюдение воздушного режима. Система вентиляции	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	заведующий хозяйством
7	Микроклимат, температура и относительная влажность воздуха в помещениях	<ul style="list-style-type: none"> • Ежемесячный контроль: <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение графика проветривания помещений; - температурного режима в помещениях согласно СанПиН. • Исследование микроклимата групповых и других помещений 1 раз в год 	заведующий хозяйством, медицинская сестра.
8	Состояние систем водоснабжения, канализации, работа	<ul style="list-style-type: none"> • Ежемесячный контроль функционирования системы водоснабжения, канализации, 	заведующий хозяйством, инженер - теплотехник

	сантехприборов	сантехприборов, при неисправности - устранение в течение суток. <ul style="list-style-type: none"> ● 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. 	
9	Питьевая вода	<ul style="list-style-type: none"> ● Ежедневный визуальный контроль за качеством воды для питьевого режима (котлы, чайники, чашки для питьевого режима). ● Ежеквартальное исследование питьевой воды по микробиологическим и санитарно-химическим показателям (раз в квартал) 	заведующий хозяйством, медицинская сестра
10	Естественное и искусственное освещение	<ul style="list-style-type: none"> ● 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). 	заведующий хозяйством, медицинская сестра, инженер – энергетик.

Состояние оборудования помещений для работы с воспитанниками

1	Детская мебель	<ul style="list-style-type: none"> ● Контроль 2 раза в год после проведения антропометрических обследований воспитанников: - размеры детской мебели должны соответствовать росту-возрастным особенностям детей, иметь соответствующую маркировку. 	заместитель заведующего
2	Санитарное состояние игрушек, их обработка	<ul style="list-style-type: none"> ● Ежедневный контроль за состоянием игрушек, игрового оборудования. ● Ежедневное мытье игрушек в конце дня, группа раннего возраста – 2 раза в день. ● Мытье новых игрушек после получения согласно требованиям СанПиН. ● Мягких игрушки используются только в качестве дидактического материала. ● Сломанные игрушки срочно изымаются из детского пользования. 	заместитель заведующего

		<ul style="list-style-type: none"> ● Исключить из детского пользования игрушки, не имеющие сертификата соответствия и с различными повреждениями. 	
3	Санитарное состояние ковровых изделий	<ul style="list-style-type: none"> ● Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием ковровых изделий. ● Обработка ковров не реже 1 раза в год в теплое время года. 	заведующий хозяйством
4	Постельное белье, салфетки, полотенца	<ul style="list-style-type: none"> ● Ежедневный визуальный контроль за состоянием постельного белья, салфеток, полотенца; по мере загрязнения – подлежат немедленной замене. ● Замена постельного белья по графику. ● Замена полотенца, салфеток 	Кастелянша, машинист по стирке и ремонту спецодежды.
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, музыкальный руководитель, инструктор по физической культуре.

Состояние помещений и оборудования пищеблока

1.	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, заведующий хозяйством
2.	Санитарное состояние пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> ● Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием пищеблока. ● Исследование на наличие кишечной палочки, других инфекционных возбудителей (смыть) по эпидемиологическим показаниям. 	Заведующий
3.	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, заведующий хозяйством.
4.	Маркировка оборудования,	<ul style="list-style-type: none"> ● Ежедневный визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки 	шеф-повар

	разделочного и уборочного инвентаря	разделочного и уборочного инвентаря. ● Обновление маркировки (не реже 1 раза в месяц); при повреждении маркировки - немедленное обновление.	
5.	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	● Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильных камер пищеблока и склада продуктов с занесением данных в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании.	повар, Кладовщик

Состояние помещений и оборудования прачечной

1.	Условия труда работников и состояние производственной среды прачечной	Ежедневный визуальный контроль за соблюдением требований охраны труда на прачечной и гладильной. ● Ежемесячный контроль за функционированием: - системы вентиляции; - приточно-вытяжная вентиляция пищеблока; - системы водоснабжения, канализации, сантехприборов	заведующий хозяйством, машинист по стирке и ремонту спецодежды.
2.	Санитарное состояние прачечной	● Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием прачечной	заведующий
3.	Состояние технологического оборудования прачечной, техническая исправность оборудования	● Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования прачечной; при неисправности - устранение в течение суток.	заведующий хозяйством

Состояние оборудования медицинского блока

1.	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	медицинская сестра
2.	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	● Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильных камер	медицинская сестра
3.	Медикаментозные средства	● Ежемесячный контроль за сроком годности медикаментозных препаратов, шприцев. ● Проверка и пополнение медицинских аптечек (1 раз в месяц)	медицинская сестра

Санитарные требования к организации режима дня и учебных занятий

1	Режим дня и расписания занятий	<ul style="list-style-type: none"> ● Утверждение режима дня и сетки непосредственно образовательной деятельности согласно требованиям СанПиН ● Ежедневный контроль за соблюдением режима и сетки непосредственно образовательной деятельности. 	заместитель заведующего
2	Требования к организации физического воспитания	<ul style="list-style-type: none"> ● Утверждение расписаний физкультурных занятий утренней гимнастики согласно требованиям СанПиН ● Медико-педагогический контроль за проведением физкультурных занятий утренней гимнастики. 	заместитель заведующего, медицинская сестра.
3	Организация работы по закаливанию и оздоровлению детей	<ul style="list-style-type: none"> ● Утверждение плана мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей согласно требованиям СанПиН ● Медико-педагогический контроль за организацией и проведением мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей 	заместитель заведующего, медицинская сестра.

Санитарные требования к организации питания воспитанников

1	Наличие утвержденного примерного двадцатидневного меню	<ul style="list-style-type: none"> ● Один раз в полугодие в соответствии с сезоном 	повар, кладовщик, медицинская сестра.
2	Профилактика дефицита йода	<ul style="list-style-type: none"> ● Контроль за ежедневным использованием в пище йодированной поваренной соли 	повар, медицинская сестра.
3	Витаминизация готовых блюд	<ul style="list-style-type: none"> ● Контроль за ежедневной витаминизацией пищи: <ul style="list-style-type: none"> - проведение витаминизации третьих блюд (вложение витамина С); - использование витаминизированных продуктов питания. 	повар, кладовщик, медицинская сестра.
4	Бракераж сырых скоропортящихся продуктов	<ul style="list-style-type: none"> ● Ежедневный контроль за продуктами с заполнением журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок 	повар, кладовщик, медицинская сестра.
5	Бракераж готовой продукции	<ul style="list-style-type: none"> ● Ежедневный контроль за качеством готовой продукции с заполнением журнала бракеража готовой пищевой кулинарной продукции 	Бракеражная комиссия
6	Ведение и анализ накопительной ведомости	<ul style="list-style-type: none"> ● Ежедневно 	повар, кладовщик, медицинская сестра.
7	Отбор и хранение суточной пробы	<ul style="list-style-type: none"> ● Ежедневно 	повар, кладовщик,

			медицинская сестра.
8	Наличие сертификатов соответствия, качественных удостоверений и ветеринарных свидетельств на поступающие продукты питания	<ul style="list-style-type: none"> ● На каждую партию товара 	кладовщик, медицинская сестра.
9	Контроль за состоянием здоровья работников пищеблока и младших воспитателей	<ul style="list-style-type: none"> ● Ежедневно с заполнением журнала «Здоровье» для сотрудников пищеблока, буфетно-раздаточных отделений 	медицинская сестра, заведующий хозяйством
10	Прохождение инструктажей по санитарно-эпидемиологическому режиму сотрудниками пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> ● Обязательный (2 раза в год – перед началом теплого и холодного периодов года). ● Дополнительный (по эпидемиологическим показателям) 	медицинская сестра, заведующий хозяйством
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) 	медицинская сестра, заведующий хозяйством
2	Готовые блюда на калорийность, полноту вложения	<ul style="list-style-type: none"> ● Исследование по санитарно-химическим и микробиологическим показателям (1 раз в год) 	медицинская сестра, заведующий хозяйством
3	Напитки	<ul style="list-style-type: none"> ● Исследование по санитарно-химическим и микробиологическим показателям (2 раза в год) 	медицинская сестра, заведующий хозяйством
Санитарное состояние и содержание МАДОУ			
1	Наличие графиков проведения генеральных уборок учреждения	<ul style="list-style-type: none"> ● Постоянный контроль. ● Графики проведения генеральных уборок утверждаются в начале учебного года 	повар, кладовщик, медицинская сестра, заведующий хозяйством.
2	Режим ежедневных уборок помещений	<ul style="list-style-type: none"> ● Постоянный контроль. ● Графики проведения генеральных уборок утверждаются в начале учебного года 	медицинская сестра, заведующий хозяйством
3	Обеспечение	<ul style="list-style-type: none"> ● Ежедневный контроль за наличием и 	медицинская сестра,

	моющими, дезинфицирующими средствами, уборочным инвентарем, ветошью	использованием моющих и дезинфицирующих средств	заведующий хозяйством
4	Медицинский осмотр сотрудников	<ul style="list-style-type: none"> ● Постоянный контроль. 	медицинская сестра, заведующий хозяйством