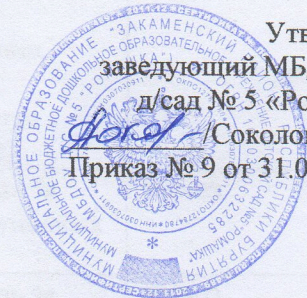


Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад № 5 «Ромашка»  
МБДОУ д/с № 5 «Ромашка»  
671934, Республика Бурятия, Закаменский район, с. Холтосон, ул. Заречная, б/н.  
Тел.: 83013792360, e-mail: Romashka5sad@yandex.ru

Принято на заседании  
педагогического совета  
Протокол № 7  
от « 31 » 01 2020г.



Утверждаю:  
заведующий МБДОУ  
д/сад № 5 «Ромашка»  
Соколова А.А.  
Приказ № 9 от 31.01.2020г.

## Комплексный план контроля за санитарным состоянием территории и всех помещений МБДОУ детский сад № 5 «Ромашка»

№	Объект контроля	Кратность контроля и сроки исполнения	Ответственные лица
<b>Санитарные требования к участку МАДОУ</b>			
1.	Санитарное состояние участка, пешеходных дорожек, освещения территории, озеленение	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ежедневный контроль за санитарным состоянием территории.</li> <li>• дезинсекция, дератизация помещений;</li> <li>• освещение территории, техническое обслуживание;</li> <li>• акарицидная обработка территории 1 раз в год (май)</li> </ul>	завхоз
2.	Санитарное состояние групповых участков	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ежедневный контроль за санитарным состоянием групповых участков.</li> </ul>	завхоз
3.	Санитарное состояние хозяйственной зоны: очистка контейнеров, площадки, вывоз мусора	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ежедневный контроль за санитарным состоянием хозяйственной площадки.</li> <li>• вывоз ТБО</li> </ul>	завхоз
4.	Замена песка в песочницах, на игровых площадках	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Полная смена песка 1 раз в год (весна) при наличии эпидемиологических показаний</li> </ul>	завхоз
5.	Исследование песка в теплое время года на степень биологического загрязнения (микробиологические показатели, на наличие яиц гельминтов)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 раз в год в теплое время года</li> </ul>	завхоз
<b>Санитарные требования к санитарно- техническому состоянию здания</b>			
1.	Наполняемость групп	<ul style="list-style-type: none"> <li>• комплектование списочного состава групп в соответствии с требованиями СанПиН</li> </ul>	заведующий ДОУ
2.	Состояние подвальных помещений	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ежемесячный контроль: дезинсекции и дератизации подвальных помещений; функционирования системы теплоснабжения; функционирования систем водоснабжения, канализации</li> </ul>	завхоз
3.	Состояние кровли, фасада здания	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ежедневный контроль. При необходимости - заявка на ремонтные работы в течение 1 дня.</li> </ul>	завхоз
4.	Внутренняя отделка помещений	<ul style="list-style-type: none"> <li>• в период проведения капитального и текущего ремонта в качестве внутренней отделки применяются только материалы, имеющие сертификат для использования в детских учреждениях.</li> </ul>	завхоз
5.	Соблюдение теплового режима в ДОУ	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ежемесячный контроль функционирования системы теплоснабжения, при неисправности - устранение в течение суток.</li> <li>• промывка отопительной</li> </ul>	завхоз

		системы (июль-август).	
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• проведение ревизии системы теплоснабжения перед началом учебного года с составлением акта.</li> </ul>	
6.	Микроклимат, температура и относительная влажность воздуха в помещениях	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежемесячный контроль: <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение графика проветривания помещений;</li> <li>- температурного режима в помещениях согласно СанПиН.</li> </ul> </li> <li>• Исследование микроклимата групповых и других помещений 1 раз в год</li> </ul>	завхоз
7.	Состояние систем водоснабжения, канализации, работа сантех приборов	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ежемесячный контроль функционирования системы водоснабжения, канализации, сантех приборов, при неисправности - устранение в течение суток.</li> <li>• промывка и хлорирование системы водоснабжения (после возникновения аварийной ситуации с отключением системы, после капитального ремонта с заменой труб).</li> <li>• проведение ревизии системы водоснабжения, канализации перед началом учебного года с составлением акта</li> </ul>	завхоз
8.	Питьевая вода	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ежедневный визуальный контроль за качеством воды для питьевого режима (котлы, чайники, чашки для питьевого режима).</li> <li>• ежегодное исследование питьевой воды по микробиологическим и санитарно химическим показателям (2 раза в год)</li> </ul>	завхоз
9.	Естественное и искусственное освещение	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ежедневный контроль за уровнем освещенности помещений.</li> <li>• регулярное техническое обслуживание электрически сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп.</li> <li>• чистка оконных стекол (не реже двух раз в год).</li> <li>• замеры уровня искусственной и естественной освещенности в групповых и других помещениях (1раз в год перед началом нового учебного года).</li> </ul>	завхоз
<b>Состояние оборудования помещений для работы с детьми</b>			
1.	Детская мебель	<ul style="list-style-type: none"> <li>• контроль 2 раза в год после проведения антропометрических обследований детей: - размеры детской мебели должны</li> </ul>	Заведующий ДОУ

		соответствовать росто-возрастным особенностям детей, иметь соответствующую маркировку.	
2.	Санитарное состояние игрушек, их обработка	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ежедневный контроль за состоянием игрушек, игрового оборудования.</li> <li>• ежедневное мытье игрушек (2 раза в день)</li> <li>• мытье новых игрушек после получения согласно требованиям СанПиН.</li> <li>• недопускание мягких игрушек в групповых помещениях.</li> <li>• в случае поломки игрушки срочно изымаются из детского пользования.</li> <li>• исключить из детского пользования игрушки, не имеющие сертификата соответствия и с различными повреждениями.</li> </ul>	Заведующий ДОУ
3.	Санитарное состояние ковровых изделий	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием ковровых изделий.</li> <li>• обработка ковров не реже 1 раза в год в теплое время года.</li> </ul>	Завхоз
4.	Постельное белье, салфетки, полотенца	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ежедневный визуальный контроль за состоянием постельного белья, салфеток, полотенец; по мере загрязнения - подлежат немедленной замене</li> </ul>	завхоз
5.	Состояние оборудования спортивных и музыкальных залов	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ежедневный визуальный контроль за состоянием оборудования музыкального и физкультурного залов; при неисправности оборудования - немедленное удаление из пользования и ремонт.</li> <li>• испытание спортивного оборудования с составлением акта (1 раз в год перед началом учебного года).</li> </ul>	Заведующий ДОУ
<b>Состояние помещений и оборудования пищеблока</b>			
1.	Условия труда работников и состояние производственной среды пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ежедневный визуальный контроль за соблюдением требований охраны труда на пищеблоке.</li> <li>• Ежемесячный контроль за функционирование м: - системы вентиляции; - приточно-вытяжная вентиляция пищеблока; - системы водоснабжения, канализации, сантехприборов</li> </ul>	Повар, завхоз
2.	Санитарное состояние пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием пищеблока.</li> <li>• исследование на наличие кишечной палочки, других</li> </ul>	Заведующий ДОУ

		инфекционных возбудителей (смывы) по эпидемиологическим показаниям.	
3.	Состояние технологического и холодильного оборудования на пищеблоке, техническая исправность оборудования	<ul style="list-style-type: none"> <li>• контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования на пищеблоке; при неисправности - устранение в течение суток.</li> </ul>	Повар, завхоз
4.	Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ежедневный визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки разделочного и уборочного инвентаря.</li> <li>• обновление маркировки (не реже 1 раза в месяц); при повреждении маркировки - немедленное обновление</li> </ul>	Повар, помощник повара
5.	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильных камер.</li> </ul>	завхоз
<b>Состояние помещений и оборудования прачечной</b>			
1.	Условия труда работников и состояние производственной среды прачечной	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ежедневный визуальный контроль за соблюдением требований охраны труда на прачечной и гладильной.</li> <li>• ежемесячный контроль за функционированием м: <ul style="list-style-type: none"> <li>- системы вентиляции;</li> <li>- приточно-вытяжная вентиляция пищеблока;</li> <li>- системы водоснабжения, канализации, сантехприборов.</li> </ul> </li> </ul>	завхоз
2.	Санитарное состояние прачечной	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием прачечной</li> </ul>	Заведующий ДОУ
3.	Состояние технологического оборудования прачечной, техническая исправность оборудования	<ul style="list-style-type: none"> <li>• контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования прачечной; при неисправности - устранение в течение суток.</li> </ul>	завхоз
<b>Санитарные требования к организации режима дня и учебных занятий</b>			
1.	Режим дня и расписания занятий	<ul style="list-style-type: none"> <li>• утверждение режима дня и сетки непосредственно образовательной деятельности согласно требованиям СанПиН</li> <li>• ежедневный контроль за соблюдением режима и сетки непосредственно образовательной деятельности.</li> </ul>	Заведующий ДОУ
2.	Требования к организации физического воспитания	<ul style="list-style-type: none"> <li>• утверждение расписаний физкультурных занятий утренней гимнастики</li> </ul>	Заведующий ДОУ
3.	Организация работы по закаливанию и	<ul style="list-style-type: none"> <li>• утверждение плана мероприятий по закаливанию и</li> </ul>	Заведующий ДОУ

	оздоровлению детей	оздоровлению детей	
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• медико-педагогический контроль за организацией и проведением мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей</li> </ul>	
<b>Санитарные требования к организации питания воспитанников</b>			
1.	Наличие согласованного перспективного меню	<ul style="list-style-type: none"> <li>• один раз в полугодие в соответствии с сезоном</li> </ul>	Повар, завхоз, заведующий ДОУ
2.	Профилактика дефицита йода	<ul style="list-style-type: none"> <li>• контроль за ежедневным использованием в пище йодированной поваренной соли</li> </ul>	Повар, завхоз, заведующий ДОУ
3.	Витаминация готовых блюд	<ul style="list-style-type: none"> <li>• контроль за ежедневной витаминизацией пищи: <ul style="list-style-type: none"> <li>- проведение витаминизации третьих блюд (вложение витамина С);</li> <li>- использование витаминизированных продуктов питания</li> </ul> </li> </ul>	Повар, завхоз, заведующий ДОУ
4.	Бракераж сырых скоропортящихся продуктов	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ежедневный контроль за сырыми продуктами с заполнением журнала</li> </ul>	Повар, завхоз, заведующий ДОУ
5.	Бракераж готовой продукции	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ежедневный контроль за качеством готовой продукции с заполнением бракеражного журнала</li> </ul>	Повар, завхоз, заведующий ДОУ
6.	Отбор и хранение суточной пробы	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ежедневно</li> </ul>	Повар
7.	Наличие сертификатов соответствия, качественных удостоверений и ветеринарных свидетельств на поступающие продукты питания	<ul style="list-style-type: none"> <li>• на каждую партию товара</li> </ul>	завхоз
8.	Контроль за состоянием здоровья работников пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ежедневно с заполнением журналов: <ul style="list-style-type: none"> <li>- состояния здоровья сотрудников пищеблока;</li> <li>- осмотра на гнойниковые заболевания</li> </ul> </li> </ul>	Повар, завхоз
9.	Прохождение инструктажей по санитарно-эпидемиологическому у режиму со сдачей зачета сотрудниками пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> <li>• обязательный (2 раза в год - перед началом теплого и холодного периодов года).</li> <li>• дополнительный (по эпидемиологическим показателям)</li> </ul>	завхоз
<b>Готовые блюда</b>			
<b>Исследование по санитарно-химическим и микробиологическим показателям (СанПиН 2.3.2.1078-01)</b>			
1.	Качество термообработки кулинарных изделий	<ul style="list-style-type: none"> <li>• исследование по санитарно-химическим и микробиологическим показателям (2 раза в год)</li> </ul>	завхоз
2.	Готовые блюда на калорийность, полноту	<ul style="list-style-type: none"> <li>• исследование по санитарно-химическим и микробиологическим</li> </ul>	завхоз

	вложения	показателям (1 раз в год)	
3.	Напитки	<ul style="list-style-type: none"> <li>исследование по санитарнохимическим и микробиологическим показателям (2 раза в год)</li> </ul>	завхоз
<b>Санитарное состояние и содержание МБДОУ</b>			
1.	Наличие графиков проведения генеральных уборок учреждения	<ul style="list-style-type: none"> <li>постоянный контроль.</li> <li>графики проведения генеральных уборок утверждаются в начале учебного года</li> </ul>	Повар, завхоз
2.	Режим ежедневных уборок помещений	<ul style="list-style-type: none"> <li>постоянный контроль.</li> <li>графики проведения генеральных уборок утверждаются в начале учебного года</li> </ul>	завхоз
3.	Обеспечение моющими, дезинфицирующими средствами, уборочным инвентарем, ветошью	<ul style="list-style-type: none"> <li>ежедневный контроль за наличием и использованием моющих и дезинфицирующих средств</li> </ul>	завхоз
4.	Медицинский осмотр сотрудников	<ul style="list-style-type: none"> <li>постоянный контроль.</li> </ul>	Заведующий ДОУ, завхоз