**Производственная работа**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №№  п/п | Мероприятия | сроки | ответственные |
| 1 | 2 | 3 | 4 |

1. **ОРГАНИЗАЦИЯ ЛАБОРАТОРНАЯ КОНТРОЛЯ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1.1 | Проводить микробиологические исследования:  - водопроводной воды;  -кипяченой воды;  - готовых блюд- 2 наименования (салат, мясное блюдо);  - смывы посуды и объектов внешней среды;  - исследование песка песочниц на участках на наличие яиц гельминтозов. | 1 раз в год  ( июль)  1 проба  1 проба  1 проба  1 раз в год  1 раз в год  50 смывов  1 раз в месяц 2 пробы,июль | Заведующий,  завхоз |
| 1.2 | Проводить санитарно-гигиенические исследования:  -искусственной освещенности в помещениях учреждения;  - относительной влажности воздуха;  -исследования дез.средств на содержание активного хлора | 1 раз в год  1 раз в год  1 раз в год | заведующий  заведующий  заведующий |

1. **Организация периодических медицинских осмотров**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Составление списков работников, подлежащих периодическим медицинским осмотрам | 1 раз в год  (июль) | Медицинский работник |
| 2.2 | Контроль за прохождением медицинских осмотров при приеме на работу. | Постоянно. В течение года | заведующий |
| 2.3 | Контроль за соблюдением графика прохождения медицинских осмотров, отстранения от работы при несвоевременном прохождении | Постоянно в  течение года | заведующий |

1. **Организация курсовой гигиенической подготовки и переподготовки по программам гигиенического обучения**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 3.1 | Подготовить поименные списки работников (должностей), подлежащих гигиеническому обучению | 1 раз в год | Медицинский работник |
| 3.2 | Организация гигиенического обучения | 1 раз в 2 года | заведующий |
| 3.3 | Контроль за гигиеническим обучением вновь принятых | постоянно | Медицинский работник |

1. **Организация питания**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 4.1 | Контроль за доставкой пищевыхпродуктов:  - наличие договора на поставку продуктов транспортом поставщика;  - соблюдения режима температурной доставки скоропортящихся продуктов;  - оборудование автотранспорта. Его содержание ( проведение влажной уборки и дезинфекции);  - наличие спецодежды и санитарной книжки у экспедитора | постоянно | Заведующая, завхоз |
| 4.2 | Контроль за наличием сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность сырья и готовой продукции | постоянно | Завхоз |
| 4.3 | Контроль за условиями и сроками хранения продуктов питания | постоянно | Завхоз |
| 4.4 | Контроль за технологией приготовления готовых блюд, наличием технологических карт. | постоянн**о** | Завхоз |
| 4.5 | Проведение оценки качества готовых блюд | постоянно | Завхоз |

1. **Обеспечение условий учебно- воспитательного процесса**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 5.1 | Оснащение оборудованием, правильная расстановка мебели  осуществляется в соответствии с СанПинами 2.4.1.1249- 03 | постоянно | Заместитель  заведующей по ВР, ст.воспитатель, завхоз,  воспитатели |
| 5.2 | Правильное рассаживание детей в соответствии с возрастом. Производить маркировку мебели | 2 раза в год | Зам. заведующей по ВР, ст.воспитатель  воспитатели |
| 5.3 | Правильное использование технических средств обучения | постоянно | воспитатели |
| 5.4 | Соблюдение требований к естественному и искусственному  освещению | постоянно | воспитатели |
| 5.5 | Выполнение требований режима дня и учебных занятий | постоянно | Воспитатели,  младшие воспитатели |
| 5.6 | Проводить контроль и анализ физического воспитания | постоянно | Мед. работник воспитатели, зам. заведующей по ВР, ст.воспитатель |