

муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 14 «Тополек» муниципального образования
город-курорт Анапа
(МБДОУ д/с № 14 «Тополек»)

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий
МБДОУ д/с № 14 «Тополек»
Н.В. Исмаилова
приказ от 27.08.22 № 56/1



**Программа производственного контроля за соблюдением
санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемических (профилактических) мероприятий
муниципального бюджетного дошкольного
образовательного учреждения детский сад № 14 «Тополек»
муниципального образования города-курорта Анапа**

г-к Анапа
2022г.

1. Паспорт программы

Характеристика объекта

Полное и сокращенное наименование: *муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 14 «Тополек» муниципального образования город-курорт Анапа (МБДОУ д/с №14 «Тополек»)*

Тип объекта: *Образовательное учреждение*

Виды деятельности, которые осуществляет образовательное учреждение: *дошкольное образование;*

Юридический адрес: *353451, Россия, Краснодарский край, город Анапа, микрорайон 12, 26*

Фактический адрес: *353451, Россия, Краснодарский край, город Анапа, микрорайон 12, 26*

Характеристика здания

Тип строения: *отдельно стоящие здания(2 этажное): административный корпус с подвальным помещением, хозяйственный блок*

Площадь: *2123*

Оборудование: *оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер), оборудование для проведения учебной деятельности*

Характеристика инженерных систем

Освещение: *естественное и искусственное*

Система вентиляции: *естественная, приточно-вытяжная*

Система отопления: *централизованная, от городской сети*

Система водоснабжения: *Централизованная подача холодной воды с подогревом ИТП ГВС*

Система канализации: *подключено к городской сети канализации*

Программа разработана в соответствии с Санитарными требованиями СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнении противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

Ответственные лица обязаны обеспечить выполнение мероприятий в объеме и сроки, установленные Программой.

Целью программы является обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности для сотрудников и обучающихся, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля за их соблюдением.

Задачи производственного контроля:

- соблюдение официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;

- осуществление лабораторных исследований сырья, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;

- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;

- организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников;

- контроль за хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и образованием детей;

- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

В программу включены:

- перечень официально изданных санитарных правил,

- перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля,

- перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам,

- мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов в ДОУ,

- график лабораторного контроля,

- перечень журналов учёта и отчетности по проведению производственного контроля.

Потенциальную опасность в процессе осуществления деятельности представляют:

- медицинские манипуляции;
- услуги и продукция пищеблока ДООУ;
- закуп, приемка, транспортировка и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- факторы среды образовательного учреждения, способствующие возникновению острых заболеваний и формирующие хроническую заболеваемость – микроклимат, освещенность, воздействие электромагнитных и электростатических полей, шум, вибрация, содержание химических веществ в воздухе закрытых помещений;
- качество и безопасность питьевой воды;
- организация питания детей;
- использование мебели и оборудования в соответствии с ростом и состоянием здоровья детей;
- напряженность учебного процесса;
- личная гигиена и здоровье обслуживающего персонала;
- вредители (грызуны, птицы, мухи, комары и пр.).

2. Перечень нормативных документов

Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

Федеральный закон №157-ФЗ от 17.09.1998г. «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;

СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением Санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;

Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;

СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

Приказ Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н от 31.12.2020 «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;

Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;

СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»

НРБ-99 «Нормы радиационной безопасности»

СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, помещениях жилых и общественных зданиях и на территории жилой застройки»

СН 2.2.4/2.1.8.566-96 «Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий»

СниП 23.05.95: «Естественное и искусственное освещение»

СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 24.12.2020 N 44 "Об утверждении санитарных правил СП 2.1.3678-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг" (Зарегистрировано в Минюсте России 30.12.2020 N 61953)

ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;

ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;

ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;

ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;

ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;

ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;

ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;

ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;

Закон от 23.02.2013г. №15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»;

СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации, проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих»(на основании постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 N 4 настоящий документ признан утратившим силу с 1 сентября 2021 года);

Санитарные правила СП 1.1.1058 – 01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;

СанПиН 2.3.2.1324 – 03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

СанПиН 2.3.2.1078 – 01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности продуктов»;

СП 3.1.1. 2341-08 «Профилактика вирусного гепатита В» (на основании постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 N 4 настоящий документ признан утратившим силу с 1 сентября 2021 года);

СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекции» (на основании постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 N 4 настоящий документ признан утратившим силу с 1 сентября 2021 года);

СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии» (на основании постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 N 4 настоящий документ признан утратившим силу с 1 сентября 2021 года);

СП 3.1.2.3113-13 «Профилактика столбняка» (на основании постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 N 4 настоящий документ признан утратившим силу с 1 сентября 2021 года);

СП 3.1.2.952-11 «Профилактика кори, краснухи, и эпидемического паротита»(на основании постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 N 4 настоящий документ признан утратившим силу с 1 сентября 2021 года);

СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций» (на основании постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 N 4 настоящий документ признан утратившим силу с 1 сентября 2021 года);

СП 3.1.2.3114-13 «Профилактика туберкулеза»;

СП 3.1.3.2352-08 «Профилактика клещевого вирусного энцефалита»(на основании постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 N 4 настоящий документ признан утратившим силу с 1 сентября 2021 года);

СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»(на основании постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 N 4 настоящий документ признан утратившим силу с 1 сентября 2021 года);

СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»(на основании постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 N 4 настоящий документ признан утратившим силу с 1 сентября 2021 года);

СП 3.3.2.3332-16 «Условия транспортирования и хранения иммунобиологических лекарственных препаратов»(на основании постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 N 4 настоящий документ признан утратившим силу с 1 сентября 2021 года);

СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий;

Приказ Министерства здравоохранения РФ от 10 августа 2017 года N514н «О Порядке проведения профилактических медицинских осмотров несовершеннолетних»;

Приказ Минтруда России N 988н, Минздрава России N 1420н от 31.12.2020 "Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры" (Зарегистрировано в Минюсте России 29.01.2021 N 62278)

3. Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

№ п/п	Должность	Функции	Срок исполнения	Распорядительный акт о возложении функций
1	Заведующий	<ul style="list-style-type: none"> – общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик, режима обучения детей в соответствии с осуществляемой деятельностью; – организация плановых медицинских осмотров работников; – организация профессиональной подготовки и аттестации работников; – разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений; 	Сентябрь, май	Приказ
2	Старший воспитатель	<ul style="list-style-type: none"> – контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми; – Проверка соблюдения правильности рассаживания детей (в соответствии с росто-возрастными особенностями детей); – Проверка соблюдения правильности расстановки мебели в помещениях, маркировки мебели; – исполнение мер по устранению выявленных нарушений. 	Сентябрь, январь	Приказ
3	Медицинская сестра	<ul style="list-style-type: none"> – контроль за прохождением работниками медицинских осмотров: <ul style="list-style-type: none"> – первичных – периодических – контроль за наличием у работников личных медицинских книжек; – проведение обследования на кишечные инфекции; – медицинское обеспечение и оценка 	постоянно 1 раз в год постоянно 1 раз в год	Приказ

		<p>состояния здоровья обучающихся;</p> <ul style="list-style-type: none"> – контроль эффективности закаливающих процедур; – контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников; – ведение учета и отчетности по производственному контролю; – организация питьевого режима; – контроль условий и сроков хранения продуктов питания; – контроль за технологией приготовления готовых блюд, наличием технологических карт; – контроль за систематической и правильной уборкой помещений ДОУ, режимом кварцевания; 	<p>постоянно</p> <p>постоянно</p> <p>постоянно</p>	
4	Заведующий хозяйством	<ul style="list-style-type: none"> – контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории. Санитарное состояние хозяйственной зоны: очистка контейнеров, хозяйственной площадки, вывоз мусора; – организация лабораторно-инструментальных исследований; – контроль охраны окружающей среды; – контроль проведения работ по дезинсекции, дератизации; – исследование песка для песочниц – проверка соответствия параметров микроклимата (температуры) в помещениях ДОУ санитарным требованиям и нормам (контроль показателей термометра); – контроль за системой теплоснабжения в ДОУ; – проверка соблюдения режима воздухообмена в помещениях ДОУ (режим, график проветривания); – контроль организации питьевого режима в ДОУ, качеством и безопасностью питьевой воды; – проверка соответствия параметров искусственной освещенности групп и рабочих мест в помещениях ДОУ санитарным требованиям и нормам (контроль рабочего состояния светильников, своевременная замена 	<p>ежедневно</p> <p>по графику</p> <p>ежегодно апрель, май</p> <p>осенне-зимний период</p> <p>постоянно</p>	Приказ

		<p>лампы);</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверка исправности систем хозяйственно-питьевого водоснабжения, канализации и водостоков в соответствии с гигиеническими требованиями; - контроль за соблюдением условий по обработке посуды, инвентаря, тары, оборудования, помещений; - контроль за наличием и правильностью маркировки кухонного инвентаря, разделочных досок, ножей, гастрономических емкостей; - контроль за соблюдением санитарных норм на пищеблоке, технологией приготовления пищи - контроль за соответствием поступающей продукцией санитарным требованиям; - контроль исправности технологического, холодильного, вентиляционного оборудования. <p>Ведение учетной документации;</p> <ul style="list-style-type: none"> - контроль соблюдения поточности производственных процессов; - контроль соблюдения графика мойки и дезинфекции оборудования, генеральных уборок производственных помещений; - контроль за соблюдением температурного режима, условиями хранения продуктов питания («товарное соседство»); - контроль организации питания; - контроль прохождения медицинских обследований и профессиональной гигиенической подготовки - разработка мер по устранению выявленных нарушений; - ведение учетной документации. 	<p>еженедельно</p> <p>постоянно</p> <p>по графику</p>	<p>Приказ</p>
5	Бракеражная комиссия	<ul style="list-style-type: none"> - проведение оценки качества готовых блюд; - контроль за соблюдением норм потребления продуктов питания, норм выхода блюд, разнообразием 	<p>постоянно</p> <p>ежедневно</p>	<p>Приказ</p>

		меню.		
--	--	-------	--	--

4. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний

№	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров) -	Основание	Форма учета результатов
1	Микроклимат	Температура воздуха Кратность обмена воздуха Относительная влажность воздуха	2 раза в год – в теплый и холодный периоды	Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)	СП 2.2.3670-20, СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2756-10	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток	Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2812-10.4.3	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
3	Шум	Уровни звука, звукового давления	1 раз в год и внепланово – после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции (по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2194-07	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
4	Аэроионный состав	Химические вещества: фенол,	1 раз год и внепланово	Помещения (1 проба)	СанПиН 1.2.3685-	Протокол, журнал

	воздуха	формальдегид, бензол	при покупке новой мебели, после ремонтных работ		21, МУ 2.2.5.2810- 10.2.2.5	инструмента льных и лабораторны х методов производстве нного контроля
		Аммиак, азота оксид, озон – при светокопировани и; азота оксид, водород селенистый, стирол, озон, эпихлоргидрин – при электрографии	1 раз в год	Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба)		
5	Песок в детских песочницах	Паразитологичес кие исследования, микробиологичес кий и санитарно- химический контроль	1 раз в квартал	2–4 пробы из песочниц	СанПиН 1.2.3685- 21	Протокол, журнал инструмента льных и лабораторны х методов производстве нного контроля
6	Контроль санитарного фона и пищевой продукции	Смывы на санитарно- показательную микрофлору (БГКП, паразитологическ ие исследования)	1 раз в год	Игровые уголки – 10 проб (с игрушек, мебели, ковров и дорожек; в спальнях: с постельного белья, с пола, батарей, подоконников, штор; в туалетных комнатах: с ручек дверей, кранов, наружных поверхностей стульчаков)	МУ 3.1.1.2438- 09	Протокол, журнал инструмента льных и лабораторны х методов производстве нного контроля
				Пищевые – 5-10 смывов (с разделочных столов и досок для		

				готовой пищи, овощей, с-дверных ручек, рук персонала; в столовых: с посуды, клеенок, скатертей, столов)		
		Смывы иерсинии	2 раза в год – перед доставкой овощей и через 2–3 недели после доставки	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5 - 10 смывов)		
7	Исследования питьевой воды	Микробиологические исследования	4 раза в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (2 пробы)	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
8	Исследования пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд	2 раза в год	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2 - 3 блюда исследуемого приема пищи)	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20, ТР ТС 021/2011	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (2 пробы)		
		Контроль проводимой	2 раза в год	Третьи блюда (1 проба)		

		витаминации блюд				
--	--	---------------------	--	--	--	--

5. Перечень должностей и число работников, которые подлежат медицинским осмотрам, гигиеническому обучению и аттестации

№ п/п	Профессия	Количество человек	Кратность	
			Периодический и внеочередной медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Инспектор по кадрам, охрана труда, экономист	1	1 раз в год	1 раз в 2 год
3	Воспитатели	11	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Старший воспитатель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Музыкальный работник	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Инструктор по физической культуре	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Учитель-логопед, педагог- психолог, дефектолог	5	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	Помощник воспитателя	3	1 раз в год	1 раз в год
9	Учебно-вспомогательный персонал	5	1 раз в год	1 раз в 2 года
10	Работники пищеблока	3	1 раз в год	1 раз в год
11	Обслуживающий персонал	2	1 раз в год	1 раз в 2 года

6. Перечень осуществляемых работ и услуг, видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию

6.1. Работа:

№ п/п	Показатель	Профессия	Документ

1	Шум, общая и локальная вибрация, тяжесть трудового процесса	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 15.12.2020г.
2	Микроклимат, шум, тяжесть трудового процесса	Повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 01.10.2018 г.
3	Микроклимат, шум, тяжесть трудового процесса	Кухонный рабочий	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 01.10.2018 г.
4	Шум, тяжесть трудового процесса	Помощник воспитателя	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 01.10.2018 г.

5.2. Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	Лицензия от 26.02.2016г. № 07721
2	Медицинская	Лицензия от 01.07.2019 № ЛО-23-01-013684

7. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг

Объект контроля	Показатели	Основание	Срок	Ответственный
Контроль содержания помещений, оборудования и территории				
Санитарное состояние территории	Кратность и качество уборки	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (утром и вечером)	Заведующий хозяйством
	Заключение договора на вывоз ТБО		Ежегодно январь	
Санитарное состояние помещений и	Кратность и качество: – текущей уборки;	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20,	Ежедневно (в течение дня)	Медицинская сестра, Заведующий

оборудования	– генеральной уборки	СП 3.1/2.4.3598-20	Ежемесячно, до 31 декабря 2021 года – еженедельно	хозяйством
Обращение с ртутьсодержащими лампами и медицинскими отходами	Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов	Федеральные законы от 21.11.2011 № 323-ФЗ, от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21	По мере необходимости	Заведующий хозяйством
Соблюдение требований к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде				
Соблюдение требований к санитарному содержанию помещений Д О У				
Состояние осветительных приборов	Наличие плафонов и работоспособность приборов			
Состояние отделки стен, полов в групповых помещениях, коридорах, санузлах	Контроль целостности			
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21	2 раза в неделю	Региональный оператор по обращению с ТКО, Заведующий хозяйством
	Очистка хозяйственной площадки		2 раза в неделю	Дворник

Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Медицинская сестра
Дезинсекция	– профилактика	СанПиН 2.1.3684-21	Ежедневно	Заведующий хозяйством
	– обследование		2 раз в месяц	Специализированная организация
	– уничтожение		По необходимости	
Дератизация	– профилактика	СанПиН 2.1.3684-21	Ежедневно	Заведующий хозяйством
	– обследование		Ежемесячно	Специализированная организация
	– уничтожение		Весной и осенью, по необходимости	
Освещенность территории и помещений	– наличие и состояние осветительных приборов;	СП 2.4.3648-20	1 раз в 3 дня	Заведующий хозяйством
	– наличие, целостность и тип ламп			
Микроклимат помещений	– температура воздуха;	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно (в течение дня)	Заведующий хозяйством
	– кратность проветривания;			
	– влажность воздуха (склад пищеблока)		Ежедневно	
Шум	– наличие источников шума на территории и в помещениях	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Заведующий хозяйством
	– условия работы оборудования	План технического обслуживания	По плану техобслуживания	Заведующий хозяйством, спецорганизация (по необходимости)
Песок в	- Исследование песка из	СП 2.4.3648-	1 раз в год	Заведующий

песочницах	<p>песочниц на игровых площадках по санитарно – паразитологическим показаниям</p> <p>– состояние песка;</p> <p>– наличие крышки на песочнице</p>	20, СанПиН 1.2.3685-21	<p>весной</p> <p>После каждой прогулки</p>	<p>хозяйством</p> <p>Специалист по ОТ,</p> <p>Старший воспитатель</p>
Входной контроль поступающей продукции и товаров	<p>– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат);</p> <p>– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.);</p> <p>– соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих воздух веществ, возможность контакта с дезсредствами и т.д.)</p>	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Каждая партия	Заведующий хозяйством
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	План-график технического обслуживания	Ежеквартально	Заведующий хозяйством

Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления				
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	<ul style="list-style-type: none"> – заключение договора на поставку продуктов питания; – условия доставки продукции транспортом; – наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность сырья и готовой продукции; – качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья 	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	постоянно	Кладовщик, технолог
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	– сроки и условия хранения пищевой продукции;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Технолог, кладовщик
	– время смены кипяченной воды;		Каждые три часа	
	– температура и влажность на складе;		Ежедневно	
	– температура холодильного оборудования			
Приготовление пищевой продукции	– соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждый технологический цикл	Технолог, Повар

	– поточность технологических процессов;			
	– температура готовности блюд;		Каждая партия	
Готовые блюда	– суточная проба;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно от каждой партии	Технолог, Повар
	– дата и время реализации готовых блюд.		Каждая партия	Технолог, Повар
Обработка посуды и инвентаря	– содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Медицинская сестра
	– состояние оборудования, инвентаря и посуды			Заведующий хозяйством
	– обработка инвентаря для сырой готовой продукции.			Кухонный рабочий
Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности				
Мебель и оборудование	Оценка соответствия мебели росту-возрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.3648-20	2 раз в год, сентябрь, май	Медицинская сестра
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20	Каждая партия	Медицинская сестра
Показатели образовательного процесса	Режим дня групп	СП 2.4.3648-20	1 раз в неделю	Старший воспитатель
	правильное использование технических средств обучения		постоянно	Старший воспитатель

	контроль и анализ физического развития обучающихся	СП 2.4.3648-20	постоянно	Медицинская сестра, старший воспитатель
Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников				
Здоровье	Утренний прием детей, термометрия	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Воспитатели, медицинская сестра
	Вакцинация	Федеральный закон от 17.09.1998 №157-ФЗ	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	Медицинская сестра
	Осмотр воспитанников на педикулез		1 раз в месяц	Медицинская сестра
	Оснащение медицинским оборудованием, лекарственными препаратами	СП 2.4.3648-20	постоянно	Заведующий Медицинская сестра
	Проведение профилактических осмотров детей		по плану	Медицинская сестра
Профилактика заболеваний	Оздоровление	СП 2.4.3648-20	июнь, июль, август	Медицинская сестра
	Проведение ограничительных мероприятий	Программа мероприятий	При решении Роспотребнадзора г. Анапа	Медицинская сестра
	Контроль за организацией работы по формированию здорового образа жизни с персоналом и детьми		по плану	Медицинская сестра, старший воспитатель
Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников				

Состояние здоровья работников пищеблока	Количество работников с инфекционными, гнойничковыми заболеваниями, повреждениями кожных покровов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	
Гигиеническая подготовка работников	Обучение и аттестация работников пищеблока	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежегодно	Специалист по ОТ, Медицинская сестра
	Обучение и аттестация работников (проведение санитарного минимума)	СанПиН 2.4.3648-20	При приеме на работу; 1 раз в 2 года, для персонала пищеблока, а также лиц, участвующих в раздаче пищи детям- не реже 1 раза в год	

8. Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в ДОУ в целях профилактики возникновения и распространения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений:

Опасные факторы	Профилактические мероприятия	Периодичность
Инфекционные заболевания, педикулез	Медицинские осмотры детей, в том числе на педикулез, при поступлении в ДОУ с целью выявления больных. В случае обнаружения детей, пораженных педикулезом, их отправляют домой для санации. Прием детей ДОУ после санации допускается при наличии медицинской справки об отсутствии педикулеза. Результаты осмотра заносят специальный журнал.	Ежедневно

Состояние здоровья воспитанников	<ul style="list-style-type: none"> - Систематическое наблюдение за состоянием здоровья воспитанников; - Организация профилактических осмотров и профилактических прививок; - Распределение детей на медицинские группы для занятий физическим воспитанием; - Информирование руководителя учреждения, воспитателей, методистов по физическому воспитанию о состоянии здоровья детей, рекомендуемом режиме для детей с отклонениями в состоянии здоровья; - Профилактическая работа с персоналом и детьми по формированию здорового образа жизни (организация «дня здоровья», игр, викторин и пр.) 	Постоянно
Распространение инфекционных заболеваний	<ul style="list-style-type: none"> - Сообщение в территориальные учреждения здравоохранения о случаях инфекционных заболеваний и паразитарных заболеваний среди воспитанников и персонала учреждения в течение двух часов после установления диагноза 	Постоянно
Санитарное состояние территории ДОУ, территории всех помещений	<ul style="list-style-type: none"> - Контроль соблюдения графиков проведения санитарных дней; - Контроль эффективности средств, применяемых для уборки, мойки и дезинфекции; - Контроль основного действующего вещества моющих и дезинфицирующих средств; - Контроль организации и проведения профилактической и текущей дезинфекции, а также полнотой ее проведения 	Постоянно
Организация питания воспитанников	<ul style="list-style-type: none"> - Контроль за работой пищеблока (мест приготовления пищи); - Контроль правильности хранения пищевых продуктов; Контроль качества и безопасности приготовленных пищевых продуктов (взятие суточных проб); - Контроль проведения витаминизации блюд, профилактического питания 	Постоянно
Инвазирование контагиозных гельминтозами (энтеробиоза и гименолепи доза)	<p>Организуют и проводят меры по предупреждению передачи возбудителя и оздоровлению источников инвазии;</p> <p>Выявление инвазированных контагиозных гельминтозами осуществляется одновременным однократным обследованием всех детей-воспитанников ДОУ;</p> <p>Всех выявленных инвазированных регистрируют в журнале для инфекционных заболеваний и проводят медикаментозную терапию;</p> <p>При выявлении 20% и более инвазированных острицами среди детей проводят оздоровление всех детей и обслуживающего персонала дошкольных образовательных организаций. Одновременно проводятся мероприятия по выявлению источников заражения</p>	Постоянно

	<p>острицами и их оздоровление в соответствии с санитарными правилами по профилактике энтеробиозов.</p> <p>При регистрации случаев заболеваний среди детей и персонала дошкольных образовательных организаций контактированными гельминтозами профилактические мероприятия проводят как в период лечения детей, так и ближайшие 3 дня после его окончания:</p> <p>ежедневно 2 раза (утром и вечером) проводить влажную уборку помещений с применением мыльно-содового раствора;</p> <ul style="list-style-type: none"> - провести чистку (очистить с использованием пылесоса) или обработать камерной дезинфекцией (если невозможно облучить бактерицидными лампами в течение 30 минут на расстоянии до 25 см) ковры, дорожки, мягкие игрушки и убрать их до завершения заключительной дезинвазии; - в течение 3 дней, начиная с первого дня лечения, одеяла, матрацы и подушки обрабатывать пылесосом. Одеяла и постельное белье не допускается встряхивать в помещении; - в группах круглосуточного пребывания ежедневно менять или проглаживать горячим утюгом нательное, постельное белье и полотенца; - следить за соблюдением детьми и персоналом правил личной гигиены (ногти на руках детей и персонала должны быть коротко острижены). 	
--	---	--

9. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Медицинская сестра
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Кладовщик
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медицинская сестра
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Технолог
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Технолог
Журнал учета инфекционных	По факту	Медицинская сестра

заболеваний детей		
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заведующий хозяйством
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медицинская сестра
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Специалист по ОТ
Личные медицинские книжки работников		
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Технолог
Журнал визуального осмотра	По факту	Заведующий хозяйством, старший воспитатель
Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний	По факту	Заведующий хозяйством, Специалист по ОТ

10. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор

№п/п	Ситуация	Действия
1.	Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов	<ul style="list-style-type: none"> • прекращение работы пищеблока; • сокращение рабочего дня; • организация подвоза воды для технических целей; • обеспечение запаса бутилированной минеральной воды
2.	Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	<ul style="list-style-type: none"> • ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств; • проветривание; • наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими; • реализация противоэпидемиологических

		мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети
3.	Возникновение эпидемии сальмонеллез, вирусный гепатит В, С – 3 случая и более; ветряная оспа, грипп и др. – 5 и более случаев	<ul style="list-style-type: none"> • введение карантина; • реализация мероприятий по профилактике заболеваний
4.	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергетики	<ul style="list-style-type: none"> • приостановление деятельности до ликвидации аварии; • вызов специализированных служб
5.	Неисправная работа холодильного оборудования	<ul style="list-style-type: none"> • прекращение работы пищеблока; • сокращение рабочего дня; • использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов
6.	Пожар	<ul style="list-style-type: none"> • вызов пожарной службы; • эвакуация; • приостановление деятельности
	Низкий температурный режим (температура в помещениях ниже 19 С*)	<ul style="list-style-type: none"> • Закрытие ДОУ

11. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

№ п/п	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	По необходимости	Заведующий
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий

3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий
4	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 5 лет	Специалист по ОТ
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Специалист по ОТ
5	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Специалист по ОТ
7	Формирование в учреждении инструктивно-методической базы (законодательство Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)	Постоянно	Специалист по ОТ
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Медицинская сестра
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Заведующий хозяйством
10	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	Заведующий
11	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию ТО Управления Роспотребнадзора в г. Анапа	Заведующий

12. Контроль выполнения требований

к санитарному содержанию помещений ДОУ

Контроль выполнения требований к санитарному содержанию помещений ДОУ осуществляется в соответствии с Приложениями №1-25 к настоящей Программе производственного контроля, разработанных с учетом требований Методических рекомендаций к организации общественного питания населения МР 2.3.6.0233-21.

Программу разработала:

Специалист по ОТ Проф В.С. Курочкин

Согласовано: Заведующий Евгений Иванович Иванов