

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 45 г. Петушки»

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий «МБДОУ Детский сад
№45» г.Петушки

Н.В. Ситарова

Приказ № 17 от 10.01.22 г.



**ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
при осуществлении образовательной деятельности
в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
«Детский сад № 45 г. Петушки»**

г. Петушки
2022 г.

1. Паспорт программы

Характеристика объекта

Полное и сокращенное наименование: Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 45» (МБДОУ Детский сад № 45)

Тип объекта: образовательная организация

Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация

1) образовательная:

- дошкольное образование.

Юридический адрес: 601143, Владимирская обл., г. Петушки, ул. Московская, д. 15

Фактический адрес: 601143, Владимирская обл., г. Петушки, ул. Московская, д. 15

Характеристика здания

Тип строения: отдельно стоящее 2-х этажное здание

Площадь: 1049 кв. м.

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: горячая и холодная, централизованные

Система канализации: подключено к городской сети канализации

2. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»;
- 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»;
- СП 52.13330.2016 «Свод правил. Естественное и искусственное освещение. Актуализированная редакция СНиП 23-05-95*»;
- СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Проектирование, строительство, реконструкция и эксплуатация предприятий, планировка и застройка населенных пунктов. Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий. Санитарные правила и нормы»;
- СанПиН 2.1.6.1032-01 «Гигиенические требования к обеспечению качества атмосферного воздуха населенных мест»;
- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза. Санитарно-эпидемиологические правила»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- 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 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- СП 3.5.3.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;

- МУ 3.1.1.2438-09 «Профилактика инфекционных болезней. Кишечные инфекции. Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза. Методические указания»;
- СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»;
- СанПиН 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
- СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»;
- СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии»;
- СП 3.1.2.3113-13 «Профилактика столбняка»;
- СП 3.1.2.952-11 «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита»;
- СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»;
- СП 3.1.3.2352-08 «Профилактика клещевого вирусного энцефалита»;
- СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;
- СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
- приказ Минздравсоцразвития от 12.04.2011 № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»;

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

№ п/п	Должность	Функции
1	Заведующий	<ul style="list-style-type: none"> • общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью; • организация плановых медицинских осмотров работников; • организация профессиональной подготовки и аттестации работников; • разработка мероприятий, направленных на • устранение выявленных нарушений;
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; • исполнение мер по устранению выявленных нарушений;
3	Специалист по	<ul style="list-style-type: none"> • контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских

	охране здоровья и организации питания	<ul style="list-style-type: none"> • книжек; • контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников; • ведение учета и отчетности по производственному контролю; • контроль организации питания; • отслеживание витаминизации блюд; • ведение учетной документации;
4	Заведующий хозяйством	<ul style="list-style-type: none"> • контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории; • организация лабораторно-инструментальных исследований; • ведение учетной документации; • разработка мер по устранению выявленных нарушений; • контроль охраны окружающей среды;

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
1	Микроклимат	Температура воздуха Кратность обмена воздуха Относительная влажность воздуха	1 раз в год	Рабочие места (по 1 точке)	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.2.4.54 8-96, МУК 4.3.2756-10
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год	Рабочие места (по 1 точке)	СП 52.13330.2016, СанПиН 2.2.1/2.1.1.127 803, МУК 4.3.2812-10.4.3
3	Песок на игровых площадках	Паразитологические исследования, микробиологический и	1 раз в год	2–4 пробы из песочниц	СанПиН 3.2.3215-14

		санитарно-химический контроль			
4	Контроль санитарного фона	Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования)	1 раз в год	Пищеблок – 5-10 смывов (с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; в столовых: с посуды, клеенок, скатертей, столов)	СанПиН 3.2.3215-14
5	Качество питьевой воды	Микробиологические исследования	1 раз в год	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (2 пробы)	СанПиН 2.1.4.1074-01
6	Санитарно-бактериологическое исследование пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд	1 раз в год	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2 - 3 блюда исследуемого)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20

				приема пищи)
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (2 пробы)
		Контроль проводимой витаминизации блюд	1 раз в год	Третьи блюда (1 проба)

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	Завхоз	1	1 раз в год	1 раз в 2 год
3	Воспитатели	9	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Учитель-логопед	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Специалист по ОЗ и ОП	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Младший воспитатель	6	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Работники пищеблока	3	1 раз в год	1 раз в год
8	Обслуживающий персонал	7	1 раз в год	1 раз в 2 года

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

6.1. Работа:

№ п/п	Показатель	Профессия	Документ
1	Тепловое излучение	Повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 05.12.2017

6.2. Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	от 24.03.2015 № 3685

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	Основание	Срок	Ответственный
Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории			
Уборка территории	СП 2.4.3648-20	Ежедневно: утром и вечером	заведующий хозяйством
Освещенность территории	СП 2.4.3648-20	Еженедельно	заведующий хозяйством
Температура воздуха и кратность проветривания	СП 2.4.3648-20, график проветриваний	Постоянно	специалист по ОЗ и ОП

Состояние отделки стен, полов в помещениях, коридорах, санузлах	План-график технического обслуживания	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания
Состояние осветительных приборов	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Заведующий хозяйством
Кратность и качество уборки помещений	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Еженедельно	специалист по ОЗ и ОП
Состояние оборудования пищеблока, инвентаря, посуды	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежемесячно	заведующий хозяйством
Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	заведующий хозяйством

Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления

Закупка и приемка пищевой продукции и сырья: – качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья; – условия доставки продукции транспортом; – ...	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия	Кладовщик, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья; – сроки и условия хранения пищевой продукции;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Ответственный по ОЗ и ОП, Кладовщик
– время смены кипяченной воды;		Каждые три часа	Ответственный по ОЗ и ОП

– температура и влажность на складе;		Ежедневно	Кладовщик, ответственный по ОЗ и ОП
– температура холодильного оборудования;			
Приготовление пищевой продукции: – соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждый технологический цикл	Ответственный по ОЗ и ОП
– поточность технологических процессов;			Повар
– температура готовности блюд;			Каждая партия
Готовые блюда: – суточная проба;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно от каждой партии	Повар
– дата и время реализации готовых блюд;		Каждая партия	Ответственный по ОЗ и ОП
Обработка посуды и инвентаря: – содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Ответственный по ОЗ и ОП
– обработка инвентаря для сырой готовой продукции;			Ответственный по ОЗ и ОП
Контроль обеспечения условий образовательно-воспитательной деятельности			
Гигиеническая оценка соответствия мебели росто-	СП 2.4.3648-	2 раз в	Ответственный по ОЗ и ОП

возрастным особенностям детей и ее расстановка	20	год, сентябрь, май	
Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Ответственный по ОЗ и ОП
Соблюдение использования технических средств обучения	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Старший воспитатель
Продолжительность прогулок	СП 2.4.3648-20	Постоянно	старший воспитатель
Режим дня и занятий	СП 2.4.3648-20	1 раз в неделю и при составлении расписания занятий	Старший воспитатель
Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников			
Проведение и контроль эффективности закаливающих процедур	СП 2.4.3648-20	Постоянно	старший воспитатель
Контроль за утренним приемом детей	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Воспитатели, старший воспитатель
Вакцинация	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	Специалист по ОЗ и ОП
Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.2.3215-14	1 раз в месяц	Специалист по ОЗ и ОП
Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине	Программа мероприятий	По необходимости	Специалист по ОЗ и ОП

Плановые осмотры	СП 2.4.3648-20	По графику	Специалист по ОЗ и ОП
Контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников			
Состояние работников (количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Специалист по ОЗ и ОП
Контроль охраны окружающей среды			
Санитарное состояние хозяйственной зоны: своевременная очистка контейнеров, хозяйственной площадки, вывоз ТКО	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ	2 раза в неделю	Завхоз, специализированная организация
Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов		1 раз в год	Специализированная организация, у которой есть лицензия
Дезинфекция	СП 3.5.1378-03	По необходимости	Младшие воспитатели, уборщик служебных помещений, подсобный рабочий
Дезинсекция	СанПиН 3.5.2.3472-17	2 раза в год	завхоз, специализированная организация
Дератизация	СП 3.5.3.3223-14	не реже 1 раза в 2 месяца	завхоз, специализированная организация

8. 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	специалист по ОЗ и ОП
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	специалист по ОЗ и ОП
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	специалист по ОЗ и ОП
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	специалист по ОЗ и ОП
Журнал аварийных ситуаций	По факту	заведующий хозяйством
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	специалист по ОЗ и ОП
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	специалист по ОЗ и ОП
Личные медицинские книжки работников		
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения.	Еженедельно	специалист по ОЗ и ОП

9. 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.	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 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, электроэнергии	<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"> • 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

10. 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	По необходимости	Заведующий
3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	По необходимости	Заведующий
4	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 5 лет	Специалист по ОЗ и ОП
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Специалист по ОЗ и ОП
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	заведующий хозяйством
7	Формирование на объекте 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	заведующий
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Специалист по ОЗ и ОП
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Заведующий

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	Заведующий

Программу разработала:

заведующий хозяйством

Н.В.Барина