

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«ДЕТСКИЙ САД № 16 «Ласточка»

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ «Детский сад № 16 «Ласточка»

А.В.Расторгуева

Приказ от 10.01.2022 № 1

**ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
при осуществлении образовательной деятельности
в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
детском саду № 16 «Ласточка»**

Котовск
2022

1. Паспорт программы

Характеристика объекта

Полное и сокращенное наименование: Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 16 «Ласточка» (МБДОУ детский сад № 16 «Ласточка»)

Тип объекта: образовательная организация

Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация

- 1) образовательная: дошкольное образование; дополнительное образование детей;

Юридический адрес: 393191 Тамбовская область г. Котовск ул. 9 Пятилетки д.3А

Фактический адрес: 393191 Тамбовская область г. Котовск ул. 9 Пятилетки д.3А

Характеристика здания

Тип строения: отдельно стоящее 2-х этажное здание

Площадь: 1 075 кв. м.

Оборудование: оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер) оборудование для проведения учебной деятельности, игровое оборудование, технологическое оборудование.

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»;
- СП 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-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней";
- СП 52.13330.2016 «Свод правил. Естественное и искусственное освещение. Актуализированная редакция СНиП 23-05-95*»;
- 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 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)";
- 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 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
- ТР ТС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;
- МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»
- МУ 3.1.1.2438-09 «Профилактика инфекционных болезней. Кишечные инфекции. Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза. Методические указания»;
- Приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н «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 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».

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

№	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 соответствующей деятельности; • организация плановых медицинских осмотров работников; • организация профессиональной подготовки и аттестации работников; • разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений; • контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек
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	Медработник (по согласованию)	<ul style="list-style-type: none"> • медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников; • контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников
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; • ведение учета и отчетности по производственному контролю
5	Ответственный по питанию	<ul style="list-style-type: none"> • контроль организации питания; • отслеживание витаминизации блюд; • ведение учетной документации

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	Ответственное лицо (должность/ФИО)
1	Микроклимат	Температура воздуха Кратность обмена воздуха Относительная влажность воздуха	2 раза в год (в теплый и холодный период)	Помещения и рабочие места (по 1 точке) (групповые, спальни и спортивный зал)	СП 2.2.3670-20 СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21	Журнал/ Протокол	

2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год	Рабочие места	СП 2.2.3670-20 СанПиН 1.2.3685-21	Протокол	
3	Шум	Уровни звука, звукового давления	1 раз в 2 года и внепланово – после ремонта оборудования	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции (по 1 точке)	СП 2.2.3670-20 СанПиН 1.2.3685-21	Протокол	
4	Аэроионный состав воздуха	Химические вещества: фенол, формальдегид, бензол	1 раз год (после проведения ремонта или установки новой мебели)	Помещения (1 проба)	СП 2.2.3670-20 СанПиН 1.2.3685-21	Протокол	
		Аммиак, азота оксид, озон – при светокопировании; азота оксид, водород селенистый, стирол, озон, эпихлоргидрин – при электрографии	1 раз в год	Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба)	СП 2.2.3670-20 СанПиН 1.2.3685-21	Протокол	
5	Песок на игровых площадках	Паразитологические исследования, микробиологический санитарно- химический контроль	1 раз в год	2–4 пробы из песочниц	СанПиН 3.3686-21 СанПиН 1.2.3685-21	Протокол	

6	Контроль санитарного фона	Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП-10 смывов, паразитологические исследования-10смывов)	1 раз в год	Игровые уголки – 10 проб (с игрушек, мебели, ковров; в спальнях: с постельного белья, с пола, батарей, подоконников, штор; в туалетных комнатах: с ручек дверей, кранов, наружных поверхностей горшков, стульчаков)	СанПиН 3.3686-21 СП 2.4.3648-20	Протокол	
		Пищеблок и буфетная – 10 смывов (инвентарь, посуда, столы)		СанПиН 3.3686-21 СП 2.4.3648-20			
		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 (10 смывов)	МУ 3.1.1.2438-09 СанПиН 3.3686-21	Протокол	

7	Качество воды	Питьевой воды (микробиологические исследования)	2 раза в год (дополнительно при проведении ремонтных работ)	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (2 пробы)	СанПиН 2.1.3684-21 ТР ТС 021/2011 МР 2.3.6.0233-21 СанПиН 1.2.3685-21	Протокол	
		Горячая вода (измерение температуры)	1 раз в год	По четырем точкам (4 пробы)	СанПиН 2.1.3684-21 СП 2.4.3648-20	Журнал	
8	Санитарно-бактериологическое исследование пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд	1 раз в квартал	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2 - 3 блюда исследуемого приема пищи)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 МР 2.3.6.0233-21 ТР ТС 021/2011	Протокол	
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (2 пробы)	СанПин 2.3/2.4.3590-20		

		Контроль проводимой витаминизации блюд	2 раза в год	Третьи блюда (1 проба)	СанПин 2.3/2.4.3590-20		
9	Инструментальные замеры детской мебели	Гигиеническая оценка соответствия мебели росто-возрастным особенностям детей и ее расстановка	2 раза в год (сентябрь, январь)	Стол, стулья	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21	Журнал	

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

№ п/п	Профессия	Количество человек	Кратность			Ответственное лицо (должность/ФИО)
			Периодический и внеочередной медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация	Вакцинация	
1	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года		
2	Заведующий хозяйством	1	1 раз в год	1 раз в 2 года		
3	Воспитатели, старший воспитатель	34	1 раз в год	1 раз в 2 года		

4	Музыкальный работник	2	1 раз в год	1 раз в 2 года		
5	Учитель-логопед	3	1 раз в год	1 раз в 2 года		
6	Помощник воспитателя	17	1 раз в год	1 раз в год		
7	Работники пищеблока (повар, кухонный рабочий, кладовщик)	7	1 раз в год	1 раз в год		
8	Вспомогательный 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. Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	Лицензия от «23» декабря г., серия РО, № 036064

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 (Показатели)	Ответственный
Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории			
Уборка территории	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (Качество уборки)	Заведующий хозяйством
Освещенность территории	СП 2.4.3648-20	Еженедельно (Наличие и состояние осветительных приборов, их целостность)	Заведующий хозяйством
Температура воздуха и кратность проветривания	СП 2.4.3648-20,	Постоянно (график проветриваний)	Старший воспитатель
Бактерицидные установки	СП 2.4.3648-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно (учет времени работы, графики)	Воспитатель
Внутренняя отделка помещений (состояние отделки стен, полов в групповых помещениях, коридорах, санузлах)	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	Ежеквартально (Санитарно-техническое состояние, план-график технического обслуживания)	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту 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	Ежедневно (график генеральных уборок, качество уборки)	Заведующий хозяйством
Состояние оборудования пищеблока, инвентаря, посуды	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежемесячно	Заведующий хозяйством

Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления			
Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность входящего сырья и пищевых продуктов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Постоянно (декларации, сертификаты соответствия)	Кладовщик
Плановые мероприятия, направленные на контаминацию иерсиниями овощей и фруктов в специальной холодильной камере	МУ 3.1.1.2438-09, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	При подготовке к хранению, при хранении	Кладовщик
Соблюдение условий и сроков хранения продуктов питания	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Постоянно	Кладовщик
Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждый технологический цикл производства	Ответственный по питанию
Качество и безопасность приготовленной пищевой продукции (суточная проба)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно от каждой партии	Повар
Соответствие рациона питания меню, санитарным правилам и нормам	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Ответственный по питанию
Контроль питьевого режима детей	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Старший воспитатель
Контроль обеспечения условий образовательно-воспитательной деятельности			
Гигиеническая оценка соответствия мебели росту-возрастным особенностям детей и	СП 2.4.3648-20	2 раз в год, сентябрь, январь	Старший воспитатель

ее расстановка			
Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Старший воспитатель
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, учебная нагрузка	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, медработник
Вакцинация	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	Медработник
Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686-21	1 раз в месяц	Медработник
Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине	Программа мероприятий	По необходимости	Медработник

Плановые осмотры	СП 2.4.3648-20	По графику	Медработник
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	ответственный по питанию
Контроль охраны окружающей среды			
Санитарное состояние хозяйственной зоны: своевременная очистка контейнеров, хозяйственной площадки, вывоз ТКО	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89- ФЗ	По необходимости В рамках договора	Заведующий хозяйством
Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов- при наличие в МБДОУ таких ламп		По необходимости В рамках договора	Заведующий хозяйством, специализированная организация, у которой есть лицензия
Дезинфекция	СП 2.4.3648-20 СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Помощники воспитателя, уборщики служебных помещений
Дезинсекция	СанПиН 3.3686-21	Ежемесячно. В рамках договора	Заведующий хозяйством, специализированная организация
Дератизация	СанПиН 3.3686-21	Истребительные мероприятия – не реже 1 раза в 2 месяца В рамках договора	Заведующий хозяйством, 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	Ответственный по питанию
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал учета работы бактерицидных установок	Ежедневно	Воспитатели
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Ответственный по питанию
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медработник
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медработник
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения; личные медицинские книжки работников	По факту	Делопроизводитель
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	Ежедневно	Заведующий хозяйством

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.	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;
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, 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"> • прекращение работы пищеблока; • сокращение рабочего дня; • использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения 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	При создании детского сада и 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	Заведующий
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Делопроизводитель
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Заведующий хозяйством, ответственный за организацию питания
7	Формирование на объекте инструктивно-	Постоянно	Заведующий, заведующий

	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)		хозяйством, ответственный за организацию питания
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Заведующий
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Заведующий хозяйством, ответственный за организацию питания
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 контролирующих органов	Заведующий