

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МДОУ ЦРР - детский сад № 20
«Аленький цветочек»

Колесникова

Н.Н. Колесникова

Приказ № 6 о/д от «09» января 2023г



**ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и
выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических)
мероприятий
при осуществлении образовательной деятельности
в муниципальном дошкольном образовательном учреждении
центр развития ребенка - детский сад № 20 «Аленький цветочек»**

1. Паспорт программы

Характеристика объекта

Наименование объекта:	Муниципальное дошкольное образовательное учреждение центр развития ребенка - детский сад № 20 «Аленький цветочек»
Тип объекта:	МДОУ ЦРР - детский сад № 20 «Аленький цветочек» Образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	1) образовательная: дошкольное образование; дополнительное образование детей и взрослых; 2) медицинская: При оказании первичной доврачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по: сестринскому делу в педиатрии
Юридический адрес:	410002, Саратовская область, городской округ город Саратов, г. Саратов, ул. им. Некрасова Н.А., зд. 28/32
Фактический адрес:	410002, Саратовская область, городской округ город Саратов, г. Саратов, ул. им. Некрасова Н.А., зд. 28/32

Характеристика здания

Тип строения	отдельно стоящее 2-х этажное здание с подвальным этажом
Площадь	1739,9 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»;
- Приказ Минтруда и Минздрава России от 31.12.2020г № 988р/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 28.01.2021г. № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных ч. 4 ст. 213 ТК РФ, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медосмотры»;
- 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»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- 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 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»
- 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»;
- 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 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- МУК 4.3.2756-10 «Методические указания по измерению и оценке микроклимата производственных помещений»;
- МУК 4.3.2812-10 «Инструментальный контроль и оценка освещения рабочих мест»
- МУК 4.3.2194-07 «Методические указания. Контроль уровня шума на территориях жилой застройки, в жилых общественных зданиях и помещениях»;
- МУ 2.2.5.2810-10 «Организация лабораторного контроля содержания вредных веществ в воздухе рабочей зоны предприятий основных отраслей экономики»
- МУ 3.1.1.2438-09 «Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза».

5	Ответственный по питанию (завхоз)	1. контроль организации питания; 2. отслеживание витаминизации блюд; 3. ведение учетной документации;	Приказ от 09.01.2023г. № 6 о/д
---	-----------------------------------	---	-----------------------------------

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)	Основани е	Форма учета результатов
1	Микроклимат	Температура 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 2.4.364820, СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2756-10	Протокол
		Кратность обмена воздуха				
		Относительная влажность воздуха				
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	Протокол
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
4	Аэроионный состав воздуха	Химические вещества: фенол, формальдегид, бензол	1 раз в год и внепланово при закупке новой мебели, после ремонтных работ	Помещения (1 проба)	СанПиН 1.2.3685-21, МУ 2.2.5.2810-10	Протокол
		Аммиак, азота оксид, озон – при светокопиро	1 раз в год	Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной	СанПиН 1.2.3685-21, МУ 2.2.5.2810-	Протокол

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

№ п/п	Должность	Функции	Распорядительный акт о возложении функций
1	Заведующий	- 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;	Приказ № 3-о от 12.04.2019 г. о назначении на должность; Должностная инструкция заведующего
2	Старший воспитатель	- 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;	Приказ от 09.01.2023г. № 6 о/д
3	Медицинская сестра	- контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек; - медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников; - контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников; - ведение учета и отчетности по производственному контролю;	Приказ от 09.01.2023г. № 6 о/д
4	Заведующий хозяйством	- 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;	Приказ от 09.01.2023г. № 6 о/д

		ваний; азота оксид, водород, селенистый, стирол, озон, эпихлоргидрин – при электрографии		вентиляцией (1 проба)	10	
5	Песок в детских песочницах	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз в квартал	2–4 пробы из песочниц	СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 3.3686-21	Протокол
6	Контроль санитарного фона и пищевой продукции	Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологические 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 горшков, стульчаков) 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 3.3686-21	Протокол

		Смывы иерсинии	2 раза в год – перед доставкой овощей и через 2–3 недели после доставки	Оборудование, инвентарь в овощехранилища х и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5 - 10 смывов)	СП 3.1.7.2615- 10, МУ 3.1.1.2438- 09	Протокол
7	Качество питьевой воды	Микробиоло- гические исс- ледования	4 раза в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; холодном и горячем цехах (2 пробы)	СанПиН 1.2.3658- 21	Протокол
8	Санитарно- бактериоло- гическое исследование пищевой продукции	Микробиоло- гические 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
		Калорийнос- ть, выход блюд и соответстви- е химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (2 пробы)		
		Контроль проводимой витаминизац- ии блюд	2 раза в год	Третьи блюда (1 проба)		

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

№ п/п	Должность	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	Старший воспитатель, воспитатели	13	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Педагог-психолог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Музыкальный руководитель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Инструктор по физической культуре	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Младший воспитатель	6	1 раз в год	1 раз в год
7	Медицинская сестра	1	1 раз в год	
8	Работники пищеблока	4	1 раз в год	1 раз в год
9	Заведующий хозяйством	1	1 раз в год	
10	Обслуживающий персонал	23	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 18.12.2020 г.

6.2. Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	Лицензия от 19.06.2015 № ЛО35-01279-64/00354566
2	Медицинская	Лицензия от 02.02.2015 № ЛО41-01020-64/00570066

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 соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории				
Санитарное состояние территории	Кратность и качество уборки	СП 2.4.3648-20	Ежедневно: утром и вечером	Заведующий хозяйством
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность текущей влажной уборки	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно (не реже 2 раз в день)	Медицинская сестра, заведующий хозяйством
	Кратность генеральной уборки		Ежемесячно	
Рабочие растворы дезинфекции	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Медицинская сестра
Освещенность территории и помещений	Состояние осветительных приборов	СП 2.4.3648-20	1 раз в 3 дня	Заведующий хозяйством
	Очистка плафонов и оконных стекол		По мере загрязнения	
Микроклимат помещений	Температура воздуха	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Заведующий хозяйством
	Кратность проветривания			Кладовщик
	Влажность воздуха (склад пищеблока)			
Внутренняя отделка	Состояние отделки стен, полов в помещениях, коридорах, санузлах	План-график технического обслуживания	Ежеквартально	Рабочий по комплексному обслуживанию здания
Песок в песочницах и на игровых площадках	Кратность смены песка		Ежегодно весной	Старший воспитатель
	Закрытие песочниц		После каждой прогулки	

Спортивный инвентарь и маты	Кратность протирки	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Инструктор по физической культуре
Спортивное оборудование	Кратность испытаний		В начале учебного года	
Ковровое покрытие	Кратность очистки/влажной обработки		Ежедневно/не реже 1 раза в месяц	Заведующий хозяйством
Полы в группах	Кратность промывания		До и после приема пищи	Воспитатель
Игрушки	Кратность мытья		Ежедневно	Воспитатель
Постельное белье, полотенца	Кратность замены		По мере загрязнения, но не реже 1 раза в 7 дней	Воспитатель, машинист по стирке белья
Входной контроль поступающей продукции и товаров	Наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат)	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Каждая партия	Заведующий хозяйством
	Соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.)			
	Соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих веществ, возможность контакта с дезинфектантами и т.д.)			

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
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	Сроки и условия хранения пищевой продукции	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Ответственный по питанию, кладовщик
	Время смены кипяченой воды		Каждые 3 часа	Младшие воспитатели
	Температура и влажность на складе		Ежедневно	Кладовщик
	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 питанию
	Поточность технологических процессов			
	Температура готовности блюд		Каждая партия	Повар
Готовые блюда	Суточная проба	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Повар
	Дата и время реализации		Каждая партия	Ответственный по питанию
	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	СанПиН		Медицинская сестра

Обработка посуды и инвентаря	Состояние оборудования, инвентаря и посуды	2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Медицинская сестра, заведующий хозяйством
	Обработка инвентаря для сырой готовой продукции			Ответственный по питанию
Контроль обеспечения условий образовательно-воспитательной 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		Каждая партия	Медицинская сестра, воспитатели
Показатели образовательной деятельности	Режим дня		1 раз в неделю	Старший воспитатель
	Продолжительность прогулок		Постоянно	Медработник, старший воспитатель
Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников				
Здоровье	Утренний прием детей, термометрия	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Медицинская сестра
	Вакцинация	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ	В соответствии с национальным календарем прививок	Медицинская сестра
	Осмотр на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686-21	1 раз в месяц	Медицинская сестра
Профилактика заболеваний	Оздоровление	СП 2.4.364820	Июнь, июль, август	Воспитатели
	Проведение ограничительных мероприятий	Программа мероприятий	При решении Роспотребнадзора	Медицинская сестра

Контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников				
Состояние здоровья работников пищеблока	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	Медицинская сестра
Гигиеническая подготовка работников	Обучение и аттестация работников пищеблока	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежегодно	Медицинская сестра
	Обучение и аттестация работников (кроме работников пищеблока)		1 раз в 2 года	

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	Заведующий хозяйством
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Кладовщик
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников пищеблока	Медицинская сестра
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медицинская сестра
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Повар
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медицинская сестра
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медицинская сестра
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Медицинская сестра
Медицинские книжки сотрудников	По факту	Медицинская сестра
Протоколы лабораторных испытаний	По факту	Заведующий

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	• 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	• 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 сальмонеллеза, вирусного гепатита В, С – 3 случая и более; ветряная оспа, грипп и др. – 5 и более случаев	• введение карантина; • реализация мероприятий по профилактике заболеваний
4.	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	• приостановление деятельности до ликвидации аварии; • вызов специализированных служб
5.	Неисправная работа холодильного оборудования	• прекращение работы пищеблока; • сокращение рабочего дня; • использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов
6.	Пожар	• 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	Медицинская сестра
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Медицинская сестра
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Медицинская сестра
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 хозяйством
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-	Ежегодно	Заведующий

	противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами		
11	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию ТО Управления Роспотребнадзора	Заведующий

Программу разработали:

Заведующий

Н. Н. Колесникова

**Заместитель заведующего по
АХЧ**

Е. А Сысуева

Медицинская сестра

Н. А. Микаелян