

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 9 «Зорюшка» х. Николовка

(МБДОУ детский сад №9 «Зорюшка» х. Николовка)

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ детский сад №9
«Зорюшка» х. Николовка

Т. П. Соловьева

Приказ № 12/1 от 11 января 2021 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 №9 «Зорюшка» х. Николовка**

х. Николовка
2021г.

1. Паспорт программы

Характеристика объекта

Полное и сокращенное наименование: *Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад №9 «Зорюшка» х. Николовка*

(МБДОУ детский сад №9 «Зорюшка» х. Николовка)

Тип объекта: *образовательная организация*

Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация: *1) образовательная:*

- *дошкольное образование;*

Юридический адрес: *347123, Ростовская область, Милютинский район, х. Николовка, пер. Школьный, д. 4*

Фактический адрес: *347123, Ростовская область, Милютинский район, х. Николовка, пер. Школьный, д. 4*

Характеристика здания

Тип строения *отдельно стоящее 1-но этажное здание*

Площадь *375,7 кв. м.*

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

Характеристика инженерных систем

Освещение *естественное и искусственное*

Система вентиляции *естественная, приточно-вытяжная*

Система отопления *Водное, своя котельная*

Система водоснабжения *холодная, централизованная*

Система канализации *септик*

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

- *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»;*
- *СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;*

- 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 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»;
- СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
- 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»;

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

№ п/п	Мероприятия	Сроки	Ответственный
1	<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; 	Январь-декабрь	Заведующий
2	- контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми;	Январь-декабрь	Воспитатель

	- исполнение мер по устранению выявленных нарушений;		
3	- контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории; - ведение учетной документации; - разработка мер по устранению выявленных нарушений; - контроль охраны окружающей среды;	Январь-декабрь	Заведующий хозяйством
5	- контроль организации питания; - отслеживание витаминизации блюд; - ведение учетной документации;	Январь-декабрь	Заведующий хозяйством

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	1 раз в 2 года	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 2 года 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
6	Контроль санитарного фона и пищевой продукции	Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологическ	1 раз в год	Пищеблок – 5-10 смывов (с разделочных столов и досок для	СанПиН 3.2.3215-14	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов

		ие исследования)		готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; в столовых: с посуды, клеенок, скатертей, столов)		производственного контроля
7	Исследования питьевой воды	Микробиологические исследования	1 раз 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	1 раз 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)		

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	Воспитатель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Младший воспитатель	2	1 раз в год	1 раз в год

4	Повар	1	1 раз в год	1 раз в год
5	Заведующий хозяйством	1	1 раз в год	1 раз в год
6	Машинист по стирке и ремонту спецодежды	1	1 раз в год	1 раз в 2 года

6. 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
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество: – текущей уборки;	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно (в течение дня)	заведующий хозяйством
	– генеральной уборки		Ежемесячно	
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21	1 раза в неделю	Региональный оператор по обращению с ТКО, заведующий хозяйством
	Очистка хозяйственной площадки	СанПиН 3.5.2.3472-17	2 раза в неделю	Уборщик
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Уборщик
Дезинсекция	– профилактика	СанПиН 3.5.2.3472-17	Ежедневно	заведующий хозяйством
	– обследование		2 раз в месяц	Специализированная организация
	– уничтожение		По необходимости	
Дератизация	– профилактика	СП 3.5.3.3223-14	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)	повар
	– кратность проветривания;		Ежедневно	Заведующий хозяйством
	– влажность воздуха (склад пищеблока)			
	– условия работы оборудования	План технического обслуживания	По плану техобслуживания	заведующий хозяйством
Песок в песочницах	– состояние песка;	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	После каждой прогулки	воспитатель
	– наличие крышки на песочнице			
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 дезинфекантами и т.д.)			
Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления				
Закупка и приемка	– качество и безопасность поступивших продуктов	СанПиН 2.3/2.4.3590-	Каждая партия	Заведующий хозяйством

пищевой продукции и сырья	и продовольственного сырья; – условия доставки продукции транспортом;	20		
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	– сроки и условия хранения пищевой продукции;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Заведующий хозяйством
	– время смены кипяченной воды;		Каждые три часа	Мл.воспитатель
	– температура и влажность на складе;		Ежедневно	Заведующий хозяйством
	– температура холодильного оборудования;			
Приготовление пищевой продукции	– соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждый технологический цикл	Повар
	– поточность технологических процессов;			Каждая партия
	– температура готовности блюд;			
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 питанию
Обработка посуды и инвентаря	– содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Повар
	– состояние оборудования, инвентаря и посуды			заведующего хозяйством
	– обработка инвентаря для сырой и готовой продукции;			Повар
Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности				
Мебель и оборудование	Оценка соответствия мебели росту-возрастным особенностям детей и ее	СП 2.4.3648-20	2 раз в год, сентябрь, май	воспитатель

	расстановка			
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20	2 раз в год, сентябрь, май	воспитатель
Показатели образовательного процесса	Режим дня групп	СП 2.4.3648-20	1 раз в неделю	воспитатель
Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников				
Здоровье	Утренний прием детей, термометрия	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Воспитатель, мл. воспитатель
	Вакцинация	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	Работник ФАПа (по договору)
	Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.2.3215-14	1 раз в месяц	Работник ФАПа (по договору)
Профилактика заболеваний	Оздоровление	СП 2.4.3648-20	Июнь, июль, август	Работник ФАПа (по договору)
	Проведение ограничительных мероприятий	Программа мероприятий	При решении Роспотребнадзора	Работник ФАПа (по договору)
Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья 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	заведующий
Гигиеническая подготовка работников	Обучение и аттестация работников пищеблока	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежегодно	заведующий
	Обучение и аттестация работников (кроме работников пищеблока)		Один раз в два года	

7. 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	Ежедневно	повар

холодильном оборудовании		
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	повар
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	заведующий хозяйством
Ведомость контроля за рационом питания	<i>1 раз в месяц</i>	заведующий хозяйством
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	мл.воспитатель
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Работник ФАПа (по договору)
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	заведующий
Личные медицинские книжки работников		

8. 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	<ul style="list-style-type: none"> • введение карантина; • реализация мероприятий по профилактике

	случая и более; ветряная оспа, грипп и др. – 5 и более случаев	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, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов
6.	Пожар	<ul style="list-style-type: none"> • вызов пожарной службы; • эвакуация; • приостановление деятельности

9. 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
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков перееаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Заведующий
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Заведующий

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)	Январь-декабрь	Заведующий
8	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Заведующий Заведующий хозяйством
9	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	Заведующий
10	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию ТО Управления Роспотребнадзора	Заведующий

Программу разработали:

Заведующий МБДОУ детский сад №9 «Зорюшка»
х. Николовка



Т. П. Соловьева