

«УТВЕРЖДАЮ»

Заведующий МБДОУ

Белогорский детский сад

№4 «Ивушка»

Д.Н. Гамофеева

Приказ №26 от «28» марта 2022 г.



ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Белогорский детский сад №4 «Ивушка»**

*за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
при осуществлении образовательной деятельности
в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
«Белогорский детский сад №4 «Ивушка»*

хутор Белогорский
2022год

«УТВЕРЖДАЮ»

Заведующий МБДОУ

«Белогорский детский сад

№4 «Ивушка»

Л.Н.Тимофеева

Приказ №26 от «28» марта 2022 г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Белогорский детский сад №4 «Ивушка»**

*за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
при осуществлении образовательной деятельности
в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
«Белогорский детский сад №4 «Ивушка»*

**хутор Белогорский
2022год**

Паспорт программы

Характеристика объекта

Полное и сокращенное наименование: Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Белогорский детский сад №4 «Ивушка» (МБДОУ «Белогорский дс»)

Тип объекта: Образовательная организация

Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация

- Дошкольное образование;
- присмотр и уход за воспитанниками;

Юридический адрес: 346260, Ростовская область, Шолоховский район, хутор Белогорский, пер Станичный, 11.

Фактический адрес: 346260, Ростовская область, Шолоховский район, хутор Белогорский, пер Станичный, 11.

Характеристика здания

Тип строения: отдельно стоящее одноэтажное здание с подвальным этажом

Площадь: 564,1 кв. м.

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

Характеристика инженерных систем

Освещение: естественное, искусственное

Система вентиляции: естественная

Система отопления: централизованное, от собственной котельной

Система водоснабжения: холодная, горячая от нагревания в титанах

Система канализации: автономная

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»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 04.02.2022 № 4 "О внесении изменений в санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1.3597-20 "Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2020 № 15"(Зарегистрирован 04.02.2022 № 67165);
- 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 Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- 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-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 3.3686-21 «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 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- 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 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	Должность	Функции	Распорядительный акт о возложении функций
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; 	Приказ №16 от 10.01.2022г.
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; 	Приказ №16 от 10.01.2022г.
3	Медработник (по согласованию с МУЗ «ЦРБ»)	<ul style="list-style-type: none"> – 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; – Профилактические прививки 	Договор №27 от 10.01.2022г.
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; 	Приказ №5 от 10.01.2022г.
5	Ответственный по питанию	<ul style="list-style-type: none"> – контроль организации питания; – отслеживание витаминизации блюд; – ведение учетной документации; 	Приказ №13 от 10.01.2022г.

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.

№ п/п	Объект (вид) контроля	Показатели исследования	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
1	Микроклимат	Температура воздуха Скорость движения воздуха Относительная влажность воздуха	1 раз в год холодный период	Помещения для занятий, кабинеты, (не менее 10% помещений – 3 точки)	СП 2.2.3670-20, СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.3.6.023 3-21. 2.3.6, МР 2.4.0242-21. 2.4	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год – в темное время суток	Помещения для занятий, (не менее 20% помещений – по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.3.6.023 3-21. 2.3.6, МР 2.4.0242-21. 2.4	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
3	Песок	Паразитологические исследования микробиологические исследования	1 раз в год		СанПиН 3.3686-21, СанПиН 1.2.3685-21	На данный период песочницы в ДОУ демонтированы
4	Контроль санитарного фона	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	1 раз в год	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала по одному в каждой группе (по 3 смыва в каждой группе)	СанПиН 3.3686-21, МР 2.3.6.023 3-21. 2.3.6	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

		Паразитологические исследования		(по 3 смыва в каждой группе): – в игровых уголках: с игрушек, мебели, ковров и дорожек; – спальнях: постельное белье, с пола, батарей, подоконников, штор – туалетных комнатах: ручки дверей, кранов, наружные поверхности горшков, стульчаков – в местах приема пищи: с посуды, клеенок, скатертей, столов		
5	Питьевая вода	Исследования по микробиологическим показателям	По микробиологическим показателям – 1 раз в год,	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой посуды;)	СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 2.1.3684-21, МР 2.3.6.023 3-21. 2.3.6	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

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	Старший воспитатель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Воспитатели	6	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Музыкальный работник	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Помощник воспитателя	4	1 раз в год	1 раз в год
6	Педагог -психолог	1	1 раз в год	1 раз в два года
7	Технический персонал	6	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	Заведующий хозяйством	1	1 раз в год	1 раз в 2года

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)	Медработник Заведующий хозяйством
	– генеральной уборки		Ежемесячно, до 31.12. 2022 года – еженедельно	
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	СанПиН 2.1.3684-21	При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 3 дня. При температуре плюс 5 °С и выше – ежедневно	Региональный оператор по обращению с ТКО, дворник
	Промывка и дезинфекция хозяйственной площадки и контейнеров		Два раза в год	
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Медработник
Дезинсекция	– профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Заведующий хозяйством, дворник, рабочий по обслуживанию здания
	– обследование			Специализированная организация
	– уничтожение		1 раз в год весной	
Дератизация	– профилактика	СанПиН	Ежедневно	Заведующий

		3.3686-21		хозяйством, дворник, рабочий по обслуживани ю здания
	– обследование		Ежемесячно	Специализир ованная организация
	– уничтожение		Весной и осенью, по необходимости	
Освещенность территории и помещений	–наличие и состояние осветительных приборов;	СП 2.4.3648- 20	1 раз в год	Рабочий по обслуживани ю здания
	–наличие, целостность и тип ламп			
Микроклимат помещений	– температура воздуха;	СП 2.4.3648- 20	Ежедневно (в течение дня)	Заведующий хозяйством
	–кратность проветривания;)			
Песок в песочницах	–состояние песка	СП 2.4.3648- 20	На данный момент отсутствуют	
	– наличие крышкина 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 воздух веществ, возможность контакта с дезсредствами и т.д.)			
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	СП 2.4.3648- 20	По плану- графику технического	Рабочий по обслуживани ю здания

			обслуживания		
Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления					
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	Ответственный за питание	
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	– сроки и условия хранения пищевой продукции	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Ответственный по питанию	
	– время смены кипяченой воды		Каждые 3 часа	Ответственный по питанию	
	– температура и влажность на складе		Ежедневно		Ответственный по питанию
	– 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			Каждая партия	Ответственный по питанию
	– температура готовности блюд; – ...				
Готовые блюда	– суточная проба	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно от каждой партии		
	– 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	Медработник	

	– состояние оборудования, инвентаря и посуды			Медработник, заведующий хозяйством
	– обработка инвентаря для сырой и готовой продукции;			Ответственный по питанию
Контроль обеспечения условий воспитательно - образовательной деятельности				
Мебель и оборудование для детей	Оценка соответствия кроватей, столов и стульев росту-возрастным особенностям детей и их расстановка в помещениях для занятий, кабинетах, игровых (не менее 20% помещений)	СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.4.0242-21. 2.4	2 раза в год, (август, январь)	Медработник
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21	Каждая партия	Заведующий хозяйством
Показатели организации образовательного процесса	Режим дня групп	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	1 раз в месяц	Старший воспитатель
Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников				
Профилактика заболеваний у детей	Утренний осмотр детей, термометрия	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Воспитатели, медработник
	Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Медработник
	Направление на внутрикожную аллергическую пробу с туберкулином (далее – проба Манту)	СанПиН 3.3686-21	Вакцинированных – 1 раз в год, не вакцинированных, больных хроническими заболеваниями – 2 раза в год	Медработник
Улучшение здоровья детей	Оздоровление	СП 2.4.3648-20	Июнь, июль, август	Старший воспитатель, воспитатель
Ограничение	Проведение	СанПиН	По программе	Медработник

распространени я заболеваний среди детей	ограничительных мероприятий вспышке заболевания: грипп, Ковид и ОРВИ, коклюш, туберкулез, пневмония, столбняк, дифтерия, корь, краснуха, ветряная оспа и т.п.	3.3686-21, решение Роспотребна дзора	мероприятий	Старший воспитатель
	Ограничение контактов воспитанников из разных групп	СП 3.1/2.4.3598- 20	Ежедневно до 31.12. 2024	Старший воспитатель
Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников				
Состояние здоровья работников	Количество работников пищеблока с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	СанПиН 2.3/2.4.3590- 20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	Медработник
	Медосмотр	СП 2.4.3648- 20, СанПиН 2.3/2.4.3590- 20, приказ Минздрава от 28.01.2021 № 29н, приказ Минздрава, Минтруда от 31.12.2020 № 988н/1420н	Предварительны й – при трудоустройстве ; периодический – ежегодно	Медработник
Профилактика заболеваний	Вакцинация	СП 2.4.3648- 20, СанПиН 2.3/2.4.3590- 20, приказ Минздрава от 21.03. 2014 № 125н	По национальному календарю профилактическ их прививок и при наличии решения санврача – по календарю профилактическ их прививок по эпидемическим показаниям	Медработник

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 холодильном оборудовании	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал здоровья (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медработник
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медработник
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Ответственный по питанию
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медработник
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежедневно	Медработник
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Медработник
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 сальмонеллеза, вирусного гепатита В, С – 3 случая и более; ветряной оспы, гриппа 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
7		

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	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	Ответственный за питание
5	Составление списков персонала на	При приеме на	Медработник

	гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	работу и по необходимости	
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Медработник
7	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство РФ 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	Медработник
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	Заведующий

10. Перечень мероприятий, проведение которых необходимо для контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-гигиенических (профилактических) мероприятий по условиям сохранения риска коронавирусной инфекции (COVID-19):

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность
1.	Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования.	Постоянно
2.	Проведение термометрии работников и воспитанников ДОО	Постоянно
3.	Проведение влажной уборки с дезинфицирующими средствами	Через 2 часа
4.	Обеспечение групповой изоляции с проведением всех занятий в помещениях групповой ячейки или на открытом воздухе отдельно от других групповых ячеек	Постоянно

5.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции,	Постоянно
6.	Соблюдения правил личной гигиены. Использование антисептических препаратов после посещения туалетных комнат и улицы	Постоянно
7.	Проведение генеральных уборок не реже 1 раза в неделю	Постоянно
8.	Обработка игрушек , игрового и иного оборудования должна проводиться с применением дезинфицирующих средств	Постоянно
9.	Организация работы сотрудников участвующих в приготовлении и раздаче пищи, обслуживающего персонала с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (маски) смена через 3 часа	Постоянно

Программу производственного контроля разработал:

Заведующий ДОУ _____ Л.Н. Тимофеева