



«УТВЕРЖДАЮ»:

Заведующий МБДОУ детский сад

детский сад № 10 с/п. Маньково-Березовской

О.Н.Рышалева

Пр. № 17 от 09.01.2023 г.

## ПРОГРАММА

### ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

за соблюдением санитарных правил и  
выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при  
осуществлении образовательной деятельности  
в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном  
учреждении детский сад № 10 с/п. Маньково-Березовской

на 2023 г.

*сл. Маньково-Березовская*

*2023 г.*

## 1. Паспорт программы

### Характеристика объекта

Полное и сокращенное наименование:	<i>Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 10 сл.Маньково-Березовской (МБДОУ детский сад № 10 сл.Маньково-Березовской)</i>
Тип объекта:	<i>образовательная организация</i>
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	<i>1) образовательная:</i> <ul style="list-style-type: none"><li><i>• дошкольное образование;</i></li></ul>

Юридический адрес: *347134, Ростовская область, Милютинский район, сл.Маньково-Березовской, пер.Проходной, д.20/15*

Фактический адрес: *347134, Ростовская область, Милютинский район, сл.Маньково-Березовской, пер.Проходной, д.20/15*

### Характеристика здания

Тип строения	<i>отдельно стоящее 1-но этажное здание</i>
Площадь	<i>260,9 кв. м.</i>
Оборудование	<i>оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер), оборудование для проведения учебной деятельности</i>

### Характеристика инженерных систем

Освещение	<i>естественное и искусственное</i>
Система вентиляции	<i>естественная, приточно-вытяжная</i>
Система отопления	<i>Водное, своя котельная</i>
Система водоснабжения	<i>холодная, централизованная</i>
Система канализации	<i>септик</i>

## 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"> <li>- общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;</li> <li>- организация плановых медицинских осмотров работников;</li> <li>- организация профессиональной подготовки и аттестации работников;</li> </ul> <p>разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений;</p>	Постоянно	Заведующий
2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми;</li> <li>- исполнение мер по устранению выявленных нарушений;</li> </ul>	Постоянно	Воспитатели

3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории;</li> <li>- ведение учетной документации;</li> <li>- разработка мер по устранению выявленных нарушений;</li> <li>- контроль охраны окружающей среды;</li> </ul>	Постоянно	Заведующий хозяйством
5	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контроль организации питания;</li> <li>- отслеживание витаминизации блюд;</li> <li>- ведение учетной документации;</li> </ul>	Постоянно	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	<ul style="list-style-type: none"> <li>Температура воздуха</li> <li>Кратность обмена воздуха</li> <li>Относительная влажность воздуха</li> </ul>	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,	1 раз в год	Пищеблок – 5-10 смывов (с разделочных столов и досок для	СанПиН 3.2.3215-14	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных

		паразитологическое исследование)		готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; в столовых: с посуды, клеенок, скатертей, столов)		х методов 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	Бухгалтер	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Воспитатели	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Музыкальный работник, Инструктор по физической культуре	1	1 раз в год	1 раз в 2 года

5	Младший воспитатель	2	1 раз в год	1 раз в год
6	Работники пищеблока	1	1 раз в год	1 раз в год
7	Уборщик	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	Заведующий хозяйством	1	1 раз в год	1 раз в год
9	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
<b>Контроль содержания помещений, оборудования и территории</b>				
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, до 31 декабря 2023 года – еженедельно	
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 дезинфекционных средств	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	Ежедневно	заведующий

		3.5.3.3223-14		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;			
	– влажность воздуха (склад пищеблока)		Ежедневно	заведующий хозяйством
	– 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	воспитатели
	– 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 дезсредствами и т.д.)			
<b>Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления</b>				
Закупка и приемка пищевой	– качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия	Заведующий хозяйством

продукции и сырья	сырья; – условия доставки продукции транспортом;			
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.воспитатели
	– температура и влажность на складе;		Ежедневно	Заведующий хозяйством повар
	– 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;			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 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
<b>Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности</b>				
Мебель и оборудование	Оценка соответствия мебели росто-возрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.3648-20	2 раз в год, сентябрь, май	воспитатели
	Маркировка мебели в соответствии с	СП 2.4.3648-20	2 раз в год, сентябрь, май	воспитатели



	ростовыми показателями			
Показатели образовательного процесса	Режим дня групп	СП 2.4.3648-20	1 раз в неделю	воспитатели
<b>Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников</b>				
Здоровье	Утренний прием детей, термометрия	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Воспитатели, мл. воспитатели
	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)
<b>Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников</b>				
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 холодильном оборудовании	Ежедневно	повар
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	повар
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей	заведующий хозяйством

	смены работников	
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"> <li>• прекращение работы пищеблока;</li> <li>• сокращение рабочего дня;</li> <li>• организация подвоза воды для технических целей;</li> <li>• обеспечение запаса бутилированной минеральной воды</li> </ul>
2.	Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств;</li> <li>• проветривание;</li> <li>• наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими;</li> <li>• реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети</li> </ul>
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"> <li>• введение карантина;</li> <li>• реализация мероприятий по профилактике заболеваний</li> </ul>
4.	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергетики	<ul style="list-style-type: none"> <li>• приостановление деятельности до ликвидации аварии;</li> <li>• вызов специализированных служб</li> </ul>

5.	Неисправная работа холодильного оборудования	<ul style="list-style-type: none"> <li>• прекращение работы пищеблока;</li> <li>• сокращение рабочего дня;</li> <li>• использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов</li> </ul>
6.	Пожар	<ul style="list-style-type: none"> <li>• вызов пожарной службы;</li> <li>• эвакуация;</li> <li>• приостановление деятельности</li> </ul>

**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 переаттестации	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)	Постоянно	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 МДОУ детский сад № 10 сл. Маньково-Березовской



О.Н.Рыпалева