Утверждено приказом от 07.11.2023 № 64 о-д

МБДОУ детский сад № 3 «Одуванчик» г. Демидова

Заведующий	Акимова	З.К.

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 № 3 «Одуванчик» г. Демидова Смоленской области

1. Паспорт программы

Характеристика объекта

Полное и сокращенное наименование:

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 3 «ОДУВАНЧИК» г. ДЕМИДОВА СМОЛЕНСКОЙ ОБЛАСТИ (МБДОУ ДЕТСКИЙ САД № 3 «ОДУВАНЧИК» г. ДЕМИДОВА

Тип объекта:

образовательная организация

Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация 1) образовательная:

• дошкольное образование;

• дополнительное образование детей и взрослых;

2) медицинская:

- по оказанию первичной доврачебной медикосанитарной помощи в амбулаторных условиях по лечебному делу, гигиеническому воспитанию, лечебной физкультуре, сестринскому делу в педиатрии;
- оказанию первичной врачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по педиатрии, вакцинации (проведению профилактических прививок);
- проведению медицинских осмотров (предрейсовых, послерейсовых)

Юридический адрес: 216 240, Смоленская область, г. Демидов, ул. Октябрьская, д.10

Фактический адрес: 216 240, Смоленская область, г. Демидов, ул. Октябрьская, д.10

Характеристика здания

Тип строения отдельно стоящее двухэтажное кирпичное здание

Площадь 955 кв. м

Оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер), оборудование

для проведения учебной деятельности

Характеристика инженерных систем

Освещение естественное и искусственное

Система вентиляции естественная, приточно-вытяжная

Система отопления Газовое отопление

Система

водоснабжения горячая и холодая

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-Ф3 «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»;
- СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих объектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказания услуг»;
- 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»;
- 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»;
- TP TC 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- TP TC 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- TP TC 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- TP TC 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- 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 (ответственный по питанию)	 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 от 31.08.2023 № 51 о/д
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 31.08.2023 № 51 о/д
3	Медработник (по согласованию)	 контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек; медицинское обеспечение и оценка состояния здоровьявоспитанников; контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников; ведение учета и отчетности по производственному контролю. 	Приказ от 31.08.2023 № 51 о/д

4	Завхоз	 контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории; организация лабораторно-инструментальных исследова ний; ведение учетной документации; разработка мер по устранению выявленных нарушений; контроль охраны окружающей 	Приказ от 31.08.2023 № 51 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.

№ π / π	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (кол.замеров)	Основан ие	Форма учета результ атов
1	Песок в детских песочница х	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химическийконтроль	Весенний период	Проба из песочниц	СанПиН 1.2.3685- 21, 3.2.3215- 14	Протоко л лаборато рии
2	Контроль санитарно го фона и пищевой продукци и	Смывы на санитарно- показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования)	2-ое полугодие	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		

3				горшков, стульчиков. 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) Питьевая вода из разводящей		
	Исследова ния питьевой воды	Микробиологические исследования	4 раза в год и внепланово после ремонта систем водоснабже ния	сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (2 пробы)	СанПи Н 1.2.3685 -21	Протокол лаборато рии
4	Исследова ние пищевой продукции	Термическая обработка готовых блюд	2 –ое полугодие	Готовое блюдо Кулинарное изделие	СанПиН 2.3/2.4.3 590- 20, ТР ТС 021/2011	Протоко л лаборато рии

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

№	Профессия	Количество человек	Кратность		
п/п			Периодический и внеочередной медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация	

1	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в год
2	Воспитатель	9	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Музыкальный работник	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Младший воспитатель	7	1 раз в год	1 раз в год
5	Работники пищеблока	4	1 раз в год	1 раз в год
6	Технический персонал	5	1 раз в год	1 раз в 2 года
7.	В т.ч. члены бракеражной комиссии	3	1 раз в год	1 раз в год

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 специальнойоценки условий труда

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 содержан	ия помещений, обору	удования и терј	ритории	
Санитарное состояние территории	Кратность и качество уборки	СП 2.4.3648- 20	Ежедневно (утром и вечером)	Завхоз
Санитарное состояние помещений и	Кратность и качество: — текущей уборки;	2 0 0 T TT	Ежедневно (в течение дня)	Медсестра, завхоз
оборудования	генеральнойуборки	3.1/2.4.3598- 20	Ежемесячно, до конца года – еженедельно	
Наличие приказа по обращению с ртутьсодержащими лампами и медицинскими отходами	Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов	Федеральные законы от 21.11.2011 № 323-Ф3, от 24.06.1998 № 89-Ф3, СанПиН 2.1.3684-21	По мере накопления	Φ
Санитарное состояние	Вывоз ТКО и пищевых отходов	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ,	По договору с регоператором	Региональный оператор по обращению с ТКО, завхоз
хозяйственной площадки	Очистка хозяйственной площадки	СанПиН 2.1.3684-21 СанПиН 3.5.2.3472-17	2 раза в неделю	Уборщик территории
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590- 20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Медсестра
	– профилактика		Ежедневно	завхоз
Дезинсекция	– обследование	СанПиН	2 раза в месяц	Сначианизурараууга
, ,	– уничтожение	3.5.2.3472-17	По необходимости	Специализированная организация

Дератизация	– профилактика	СП	Ежедневно	Завхоз, рабочий по обслуживанию здания
	– обследование	3.5.3.3223-14	Ежемесячно	По договору с
	– уничтожение		Весной и осенью, по необходимости	специализированной организацией
Освещенность территории и	наличие и состояние осветительных приборов;	СП 2.4.3648-		Завхоз
помещений	наличие,целостность и типламп	20	1 раз в 3 дня	
	температуравоздуха;	СП 2.4.3648- 20	Ежедневно (в	Завхоз
Микроклимат помещений	кратностьпроветривания;		течение дня)	Jubacos
	влажность воздуха (склад пищеблока)		Ежедневно	Завхоз
	- состояние песка	СП 2.4.3648-	После каждой	Завхоз
Песок в песочницах	наличие крышкина песочнице	20	прогулки	Медсестра Воспитател и
Входной контроль	наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат)	СП 2.4.3648-		
поступающей продукции и товаров	- соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем	20, TP TC 007/201	Каждая партия	Завхоз

	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	План-график технического обслуживания	Ежеквартально	Завхоз
	ции питания. Контро и на этапах ее изготог		ы технологических	с операций и
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	 – качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья; – 	СанПиН 2.3/2.4.3590- 20	Каждая партия	Завхоз, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»
	сроки и условия хранения пищевой продукции		Ежедневно	Завхоз
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	время сменыкипяченой воды	СанПиН 2.3/2.4.3590- 20	Каждые 3 часа и по мере необходимости	Медсестра
r	температура ивлажность на складе		Ежедневно	Завхоз
	температура холодильного оборудования			
Приготовление	– соблюдение	СанПиН	Каждый	Медсестра

пищевой продукции	технологии приготовления блюд по технологическим документам	2.3/2.4.3590-20	технологический цикл	
	поточностьтехнологическихпроцессов			Повар
	– температура готовности блюд;		Каждая партия	Медсестра
Готовые блюда	– суточная проба	СанПиН 2.3/2.4.3590- 20	Ежедневно от каждой партии	Повар Медсестра
	– дата и время реализации готовых блюд;		Каждая партия	Медсестра
	содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах			Медработник
Обработка посуды и инвентаря	- состояние оборудования, инвентаря и посуды	СанПиН 2.3/2.4.3590- 20	Ежедневно	Медработник, завхоз
	обработка инвентаря для сырой готовой продукции;			Кухонный работник
Контроль обеспечен	ия условий воспитат	- гельно-образов	тельной деятельной поставительной поставительной деятельной деятельной деятельной поставительного поставитель	ости
Мебель и оборудование	Оценка соответствия мебели ростовозрастным	СП 2.4.3648- 20	2 раза в год, сентябрь, май	Медработник

	особенностям детей и ее расстановка			
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648- 20	Каждая партия	Завхоз Воспитатели
Показатели образовательного процесса	Режим дня групп	СП 2.4.3648- 20	1 раз в неделю	Воспитател и
Контроль медицинс	кого обеспечения и о	ценка состоян	ия здоровья воспит	анников
Здоровье	Утренний прием детей, термометрия	СП 2.4.3648- 20	Ежедневно	Воспитатели, медработник
	Вакцинация	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-Ф3	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	Медработник
	Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648- 20, СанПиН 3.2.3215-14	1 раз в месяц	Медработник
	Оздоровление	СП 2.4.3648- 20	Июнь, июль, август	Медработник
				Воспитатели
	Проведение ограничительных мероприятий	Программа мероприятий	При решении Роспотребнадзора	Медработник
Контроль соблюден	ия личной гигиены,	здоровья и обуч	чения 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	Медработник
Гигиеническая подготовка работников	Обучение и аттестация работников пищеблока, заведующе го и членов бракеражн ой комиссии	СП 2.4.3648- 20, СанПиН 2.3/2.4.3590- 20	Ежегодно	Медработник
	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	Повар, завхоз	
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Завхоз	
Гигиенический журнал (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 и по факту выпивания воды детьми)	Младшие воспитатели	
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медработник	
Журнал аварийных ситуаций Журнал аварийных ситуаций	По факту	Завхоз	
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медработник	
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Медработник	
Личные медицинские книжки работников			
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Завхоз, работник по техническому обслуживанию	
Журнал визуального производственного контроля	По факту	Завхоз, воспитатели, заведующий	
Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний	По факту	Завхоз Заведующий	
О Попомом, полиским м ополижим м			

^{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 B, C – 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

10. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

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	Медработник
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Медработник
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Медработник
7	Формирование на объекте инструктивнометодической базы (законодательство РФ в области обеспечения санитарноэпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивнометодические документы)	Постоянно	Медработни к
8	Анализ состояния санитарно- эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Медработник
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Завхоз медработник
10	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарнопротивоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	Заведующий

Программу разработали:			
Медсестра (по согласованию	Максякова А.Г.	Максякова А.Г.	
Завхоз	Ульянова Н.А.		

Заведующий Акимова З.К.