

**Муниципальное дошкольное образовательное бюджетное
учреждение детский сад № 35 «Солнышко» х. Родниковский
муниципального образования Новокубанский район**

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МДОБУ № 35

В.С.Саранцева

« 10 » 01 2022 г.

Приказ от 10.01.2022 № 10

**ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
при осуществлении образовательной деятельности
в муниципальном дошкольном образовательном бюджетном учреждении
детском саду № 35 «Солнышко» х.Родниковский муниципального
образования Новокубанский район**

**х. Родниковский
2022 год**

Паспорт объекта

Характеристика объекта	
Полное наименование	Муниципальное дошкольное образовательное бюджетное учреждение детский сад № 35 «Солнышко» х. Родниковский муниципального образования
Сокращенное наименование	Новокубанский район МДОБУ № 35
Тип объекта	Образовательное учреждение
Виды деятельности, которые осуществляет учреждение	1. ОКВЭД 85.11 - образование дошкольное. 2. ОКВЭД 88.91 - предоставление услуг по дневному уходу за детьми. 3. Медицинская деятельность (оказание первичной в том числе доврачебной и специализированной, медико-санитарной помощи)
Юридический адрес	352220, Российская Федерация, Краснодарский край, хРодниковский , ул.Мира, дом 39-а
Фактический адрес	352220, Российская Федерация, Краснодарский край, х.Родниковский, ул.Мира, дом 39-а
Характеристика здания	
Тип строения	2-х этажное здание
Площадь	1194кв.м
Оборудование для образовательной деятельности	оборудование офисное: компьютеры (2), ноутбуки (2 шт.), сканер (2), принтер (1),оборудование для проведения образовательной деятельности, музыкальный центр (2 шт.), мультимедийная установка, электронный синтезатор .
Оборудование для организации питания	Технологическое оборудование для хранения продуктов и приготовления пищи для детей: холодильные камеры (5 шт.), морозильная камера (1 шт.), мясорубка (2 шт.), протирачная машина (1 шт.), овощерезка (1 шт.), весы (3 шт.), холодильник для хранения проб (1 шт)
Оборудование для организации медицинской деятельности	Весы медицинские (1 шт.), ростомер (1 шт.), облучатель-рециркулятор (4 шт.), холодильник (2 шт.), плантограф детский (1 шт.), прибор для измерения давления (детский) (1 шт.), термометр бесконтактный (2 шт.).
Характеристика инженерных систем	
Система освещения	Естественное и искусственное (люминесцентное, светодиодное)
Система отопления	автономное
Система	Централизованная (МУП «Советский водоканал»)

водоснабжения	
Система канализации	автономная
Система вентиляции	Естественная, приточно-вытяжная

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»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»;
- СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, помещениях жилых и общественных зданиях и на территории жилой застройки»;
- СН 2.2.4/2.1.8.566-96 «Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий»;
- СП 52.13330.2016 «Свод правил. Естественное и искусственное освещение. Актуализированная редакция СНиП 23-05-95*»;
- СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Проектирование, строительство, реконструкция и эксплуатация предприятий, планировка и застройка населенных пунктов. Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий. Санитарные правила и нормы»;
- СанПиН 2.1.6.1032-01 «Гигиенические требования к обеспечению качества атмосферного воздуха населенных мест»;
- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;
- 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 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- СП 3.5.3.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;
- МУ 3.1.1.2438-09 «Профилактика инфекционных болезней. Кишечные инфекции. Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза. Методические указания»;
- 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 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
- Приказ Минздравсоцразвития от 12.04.2011 № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

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

№ п/п	Должность	Функции	Распорядительный акт о возложении функций
1	Заведующий Саранцева В.С	- общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных	Приказ УО АМО о назначении от

		<p>правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация плановых медицинских осмотров работников; - организация профессиональной подготовки и аттестации работников; - разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений. 	15.12.2021 № 54Л/С
2	Старший воспитатель Симонова Ю.В	<ul style="list-style-type: none"> - контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в для работы с детьми; - исполнение мер по устранению выявленных нарушений. 	Приказ от 10.01.2022 №6
3	Старшая медицинская сестра Блахова С.Н.	<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; - соблюдение санитарных требований сотрудниками ДОУ. 	Приказ от 10.01.2022 № 6
	заведующий хозяйством Трусевская А.И.	<ul style="list-style-type: none"> - контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории; - организация лабораторно-инструментальных исследований; - ведение учетной документации; 	Приказ от 10.01.2022 № 6

		- разработка мер по устранению выявленных нарушений; - контроль охраны окружающей среды; - своевременное заключение договоров с поставщиками для эффективной работы учреждения	
	<...>		

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	2 раза в год (в теплый и холодный периоды)	Помещения и рабочие места (по 1 точке)	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.2.4.54 8-96, МУК 4.3.2756-10	Протокол 12956 12.07.2021
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб в темное время суток	Рабочие места (по 1 точке)	СП 52.13330.20 16, СанПиН 2.2.1/2.1.1.1 27 803, МУК 4.3.28 12-10.4.3	Протокол 12956 12.07.2021
6	Контроль санитарного фона	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,	СанПиН 3.2.3215-14	Протокол 12917 12.7.2021

				штор; в туалетных комнатах: с ручек дверей, кранов.		
				Пищеблок – 5-10 смывов (с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; в столовых: с посуды, столов)		
7	Качество питьевой воды	Микробиологические исследования	2 раза в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном,	СанПиН 2.1.4.1074-01	Протокол 12916от12.07.2021
8	Санитарно-бактериологическое исследование пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд	1 раз в год	сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2-3 блюда исследуемого приема пищи)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Протокол 12915от13.07.2021
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (2 пробы)		
		Контроль проводимой витаминизации и блюд	1 раз 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	Заведующий хозяйством	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Старший воспитатель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Воспитатели	4	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Музыкальный руководитель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Старшая медицинская сестра	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Младший воспитатель	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	Работники пищеблока	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
9	Обслуживающий персонал	3	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,

6.1. Работа:

№ пп	Показатель	Должность	Документ
1	Тяжесть трудового процесса Параметры микроклимата	Повар	Карта №3 СОУТ от 02.04.2018
2	Тяжесть трудового процесса Рабочее место отнесено к оптимальным и допустимым условиям труда по вредным (опасным) факторам.	Кухонный рабочий	Карта № 908.01.006 СОУТ от 21.10.2020

3	Система искусственного освещения, сенсорная нагрузка на центральную нервную систему и органы чувств работника. Рабочее место отнесено к оптимальным и допустимым условиям труда по вредным (опасным) факторам.	Машинист по стирке и ремонту специальной одежды	Карта № 908.01..004 А СОУТ от 21.10.2020
4	Система искусственного освещения, сенсорная нагрузка на центральную нервную систему и органы чувств работника. Рабочее место отнесено к оптимальным и допустимым условиям труда по вредным (опасным) факторам.	Заведующий хозяйством	Карта № 1 СОУТ от 8.04.2018
5	Физическая нагрузка на опорно-двигательный аппарат и функциональные системы организма работника, дез. средства. Рабочее место отнесено к оптимальным и допустимым условиям труда по вредным (опасным) факторам.	Младший воспитатель	Карта № 908.01..001А СОУТ от 21.10.2020
6	Физическая нагрузка на опорно-двигательный аппарат и функциональные системы организма работника. Рабочее место отнесено к оптимальным и допустимым условиям труда по вредным (опасным) факторам.	Дворник	Карта № 908.01.007 СОУТ от 21.10.2020
7	Система искусственного освещения, сенсорная нагрузка на центральную нервную систему и органы чувств работника. Рабочее место отнесено к оптимальным и допустимым условиям труда по вредным (опасным) факторам.	Старший воспитатель	Карта № 908.01.005 СОУТ от 21.10.2020
8	Система искусственного освещения, сенсорная нагрузка на центральную	Воспитатель	Карта № 2 соут от 2.04.2018 01/2019/6,7,8,9,10,11,12,13,14,15 16,17,18

	нервную систему и органы чувств работника. Рабочее место отнесено к оптимальным и допустимым условиям труда по вредным (опасным) факторам.		СОУТ от 16.12.2019
9	Система искусственного освещения, сенсорная нагрузка на центральную нервную систему и органы чувств работника. Рабочее место отнесено к оптимальным и допустимым условиям труда по вредным (опасным) факторам.	Старшая медицинская сестра	Карта № 908.01.008. СОУТ от 21.10.2020

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	Основание	Срок	Ответственный
Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории			
Уборка территории	СП 2.4.3648-20	Ежедневно: утром и вечером	Заведующий хозяйством
Освещенность территории	СП 2.4.3648-20	Еженедельно	Заведующий хозяйством
Температура воздуха и кратность проветривания	СП 2.4.3648-20, График проветриваний	Постоянно	Старшая медицинская сестра
Состояние осветительных приборов	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Заведующий хозяйством
Кратность и качество: – текущей уборки помещений; – генеральной уборки помещений	СП 2.4.3648 20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Еженедельно Ежемесячно	Старшая медицинская сестра
Состояние оборудования, инвентаря и посуды пищеблока, прачечной	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежемесячно	Заведующий хозяйством
Содержание действующих	СанПиН	Ежедневно	Заведующий

веществ дезинфицирующих средств	2.3/2.4.3590-20		хозяйством
Состояние мягкого инвентаря, кратность смены	СП 2.4.3648 20,	Еженедельно	Машинист по стирке белья
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 Рабочий лист ХАССП	Каждая партия	Заведующий хозяйством ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья; – сроки и условия хранения пищевой продукции;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Рабочий лист ХАССП	Ежедневно	Заведующий хозяйством ответственный по питанию.
– время смены кипяченой воды;		Каждые три часа	Ответственный по питанию
– 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 рабочий лист ХАССП	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию
– поточность технологических процессов;			повар
– температура готовности блюд;		Каждая партия	
Готовые блюда: - суточная проба;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 рабочий лист ХАССП	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 рабочий лист ХАССП	Ежедневно	Старшая медицинская сестра

– обработка инвентаря для сырой готовой продукции;			Ответственный по питанию
Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности			
Гигиеническая оценка соответствия мебели ростовозрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.3648-20	2 раз в год, сентябрь, май	Старшая медицинская сестра
Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Старшая медицинская сестра
Соблюдение использования технических средств обучения	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Старший воспитатель
Режим дня групп	СП 2.4.3648-20	1 раз в неделю	Старший воспитатель
Режим непосредственной образовательной деятельности	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Старший воспитатель
Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников			
Проведение и контроль эффективности закаливающих процедур	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Медработник
Контроль за утренним приемом детей	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Воспитатели, медработник
Вакцинация	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ	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
Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине	Программа мероприятий	По необходимости	Медработник
Плановые осмотры	СП 2.4.3648-20	По графику	Медработник
Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья обучения работников			
Состояние работников (количество работников с инфекционными заболеваниями,	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Медработник

повреждениями кожных покровов)			
Контроль охраны окружающей среды			
Санитарное состояние хозяйственной зоны: своевременная очистка контейнеров, хозяйственной площадки, вывоз ТКО	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ	2 раза в неделю	дворник
Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов		по мере необходимости	Специализированная организация, у которой есть лицензия
Дезинфекция	СП 3.5.1378-03	По необходимости	Мл.воспитатели
Дезинсекция	СанПиН 3.5.2.3472-17	Профилактика – ежедневно; Организационные меры – 1 раз в 2 месяца; Уничтожение – по необходимости	Заведующий хозяйством, специализированная организация
Дератизация	СП 3.5.3.3223-14	Профилактика – ежедневно,; Организационные меры – 1 раз в 2 месяца; Уничтожение – по необходимости	Заведующий хозяйством, специализированная организация

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	Заведующий хозяйством
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медработник
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медработник

Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медработник
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медработник
Журнал регистрации результатов производственного контроля	Ежедневно	Заведующий хозяйством

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	<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 случая и более; ветряная оспа, грипп и др. – 5 и более случаев	<ul style="list-style-type: none"> • введение карантина; • реализация мероприятий по профилактике заболеваний
4.	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергетики	<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.

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

№ пп	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	Медработник
5	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Медработник
6	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Заведующий хозяйством
7	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	Заведующий
8	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию ТО Управления Роспотребнадзора	Заведующий

Программу разработали:

Заведующий	Саранцева В.С	
Старший воспитатель	Симонова Ю.В	
Ответственный по питанию, старшая медицинская сестра	Блахова С.Н.	
повар	Черданцева Т.А	
Заведующий хозяйством	Трусевская А.И.	