

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 18 «Ивушка»
(МБДОУ Детский сад № 18 «Ивушка»)

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ Детский сад № 18
«Ивушка»

Е.В. Литвиненко



Приказ от 30 августа 2021 г. № 84

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 № 18 «Ивушка»

пос. Розет

2021 год

1. Паспорт программы.

Характеристика объекта:

Полное и сокращенное наименование:	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 18 «Ивушка» (МБДОУ Детский сад № 18 «Ивушка»)
Тип объекта:	образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:	1) образовательная: дошкольное образование; 2) организация питания детей
Юридический адрес:	346381, Ростовская область, Красносулинский район, посёлок Розет, улица Черёмушки, 19
Фактический адрес:	346381, Ростовская область, Красносулинский район, посёлок Розет, улица Черёмушки, 19
Характеристика здания:	
Тип строения:	отдельно стоящее двухэтажное здание
Площадь:	1367,0 кв. м
Оборудование:	оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер)
Характеристика инженерных систем:	
Освещение:	естественное и искусственное
Система вентиляции:	естественная, приточно-вытяжная
Система отопления:	автономное, собственная автоматизированная модульная котельная
Система водоснабжения:	холодная, централизованное
Система канализации:	местная, накопительная бетонированная ёмкость

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»;
- 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»;
- 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»;

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	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.	
2	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	Приказ от 27.08.2021 № 82

		нарушений.	
3	Заведующий, Воспитатели	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.	
4	Заведующий хозяйством	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 от 27.08.2021 № 82
5	Ответственный по питанию	контроль организации питания; отслеживание витаминизации блюд; ведение учетной документации.	Приказ от 27.08.2021 № 82

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	2 раза в год – в теплый и холодный периоды	Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)	<u>СП 2.2.3670-20, СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2756-10</u>	Протокол
		Кратность обмена воздуха				
		Относительная влажность воздуха				
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток	Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)	<u>СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2812-10.4.3</u>	Протокол

3	Шум	Уровни звука, звукового давления	1 раз в год и внепланово – после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции (по 1 точке)	<u>СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2194-07</u>	Протокол
4	Аэроионный состав воздуха	Химические вещества: фенол, формальдегид, бензол	1 раз год и внепланово при покупке новой мебели, после ремонтных работ	Помещения (1 проба)	<u>СанПиН 1.2.3685-21, МУ 2.2.5.2810-10.2.2.5</u>	Протокол
		Аммиак, азота оксид, озон – при светокопировании; азота оксид, водород селенистый, стирол, озон, эпихлоргидрин – при электрографии	1 раз в год	Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба)		
5	Песок в детских песочницах	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно - химический контроль	1 раз в квартал	2–4 пробы из песочниц	<u>СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 3.2.3215-14</u>	Протокол
6	Контроль санитарного фона и пищевой продукции	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, штор; в	<u>СанПиН 3.2.3215-14</u>	Протокол

				туалетных комнатах: с ручек дверей, кранов, наружных поверхностей горшков, стульчаков)		
				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)		
		Смывы иерсинии	2 раза в год – перед доставкой овощей и через 2–3 недели после доставки	Оборудовани е, инвентарь в овощехранил ищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5–10 смывов)	<u>СП</u> <u>3.1.7.2615-</u> <u>10, МУ</u> <u>3.1.1.2438-</u> <u>09</u>	
7	Исследова ния питьевой воды	Микробиологические иссл едования	4 раза в год и внепланово после ремонта систем водоснабжени я	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной	<u>СанПиН</u> <u>1.2.3685-21</u>	Протокол

				посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (2 пробы)		
8	Исследования пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд	2 раза в год	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2–3 блюда исследуемого приема пищи)	<u>СанПиН</u> <u>2.3/2.4.3590-</u> <u>20, ТР ТС</u> <u>021/2011</u>	Протокол
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (2 пробы)		
		Контроль проводимой витаминации блюд	2 раза в год	Третьи блюда (1 проба)		

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

3	Воспитатели	5	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Музыкальный работник	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Инструктор по физической культуре	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Младший воспитатель	5	1 раз в год	1 раз в год
8	Работники пищеблока	2	1 раз в год	1 раз в год
9	Технический персонал	6	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, сертификации, лицензированию.

6.1. Работа:

№ п/п	Показатель	Профессия	Документ
1	Тепловое излучение	Повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 14.12.2019
2	Тепловое излучение	Кухонный рабочий	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 14.12.2019

6.2. Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	Лицензия от 23.12.2015 № 6095
2	Организация питания детей	Договор от «22» декабря 2020г. № 0358300008420000299_301311

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 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, до конца 2021 года – еженедельно	
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21 СанПиН 3.5.2.3472-17	2 раза в неделю	Региональный оператор по обращению с ТКО, заведующий хозяйством
	Очистка хозяйственной площадки		2 раза в неделю	Дворник
Рабочие растворы дезинсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Младший воспитатель
Дезинсекция	– профилактика	СанПиН 3.5.2.3472-17	Ежедневно	Заведующий хозяйством
	– обследование		2 раза в месяц	Специализированная организация
	– уничтожение		По необходимости	
Дератизация	– профилактика	СП 3.5.3.3223-14	Ежедневно	Заведующий хозяйством, рабочий по обслуживанию здания
	– обследование		Ежемесячно	Специализированная

	– уничтожение		Весной и осенью, по необходимости	я организация
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	Ежедневно (в течение дня)	Заведующий хозяйством
	– кратность проветривания;			
	– влажность воздуха (склад пищеблока)		Ежедневно	Кухонный рабочий
Шум	– наличие источников шума на территории и в помещениях	СП 2.4.3648- 20	Ежемесячно	Заведующий хозяйством
	– условия работы оборудования	План технического обслуживани я	По плану техобслуживания	Рабочий по обслуживанию здания, спецорганизация (по необходимости)
Песок в песочницах	– состояние песка	СП 2.4.3648- 20	После каждой прогулки	Заведующий хозяйством
	– наличие крышки на песочнице			
Входной контроль поступающей продукции	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат)	СП 2.4.3648- 20, ТР ТС 007/201	Каждая партия	Повар

	– 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 дезинфекантами и т. д.)			
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	План-график технического обслуживания	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания
Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления				
Закупка и 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 работу в ФГИС «Меркурий»

Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	– сроки и условия хранения пищевой продукции	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Повар
	– время смены кипяченой воды		Каждые 3 часа	Повар
	– температура и влажность на складе		Ежедневно	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	Повар
Обработка посуды и инвентаря	– содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Кухонный рабочий

	– состояние оборудования, инвентаря и посуды			Повар, кухонный рабочий
	– обработка инвентаря для сырой готовой продукции.			Повар, кухонный рабочий

Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности

Мебель и оборудование	Оценка соответствия мебели росту-возрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.3648-20	2 раза в год, сентябрь, май	Воспитатели
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20	Каждая партия	Воспитатели
Показатели образовательного процесса	Режим дня групп	СП 2.4.3648-20	1 раз в неделю	Воспитатели

Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников

Здоровье	Утренний прием детей, термометрия	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Воспитатели
	Вакцинация	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	Медработник (по договору)
	Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.2.3215-14	1 раз в месяц	Медработник (по договору)
Профилактика заболеваний	Оздоровление	СП 2.4.3648-20	Июнь, июль, август	Воспитатели

	Проведение ограничительных мероприятий	Программа мероприятий	При решении Роспотребнадзора	Воспитатели
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)		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
<u>Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании</u>	Ежедневно	Повар
<u>Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях</u>	Ежедневно	Повар
<u>Гигиенический журнал (сотрудники)</u>	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Повар, кухонный рабочий
<u>Ведомость контроля за рационом питания</u>	Ежедневно	Ответственный по

		питанию
<u>График смены кипяченой воды</u>	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Воспитатели
<u>Журнал учета инфекционных заболеваний детей</u>	По факту	Воспитатели
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заведующий хозяйством
<u>Журнал осмотра воспитанников на педикулез</u>	Ежемесячно	Воспитатели
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Заведующий
Личные медицинские книжки работников		

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 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

10. 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
4	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 5 лет	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-	Постоянно	Заведующий

	методической базы (законодательство РФ в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)		
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Заведующий хозяйством
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

Программу разработали:

Заведующий МБДОУ
«Детский сад № 18 «Ивушка»



Е.В. Литвиненко

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575789

Владелец Литвиненко Елена Викторовна

Действителен с 01.04.2021 по 01.04.2022