

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад №3 «Сказка» города Котовска Тамбовской области
393192, г. Котовск, ул. Котовского, д.33
ИНН/КПП 6825001817/682501001

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ детским садом № 3
«Сказка»

_____ Е.Ю. Уточкина

Приказ № 46 от 01 марта 2021 г.

**ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
при осуществлении образовательной деятельности
в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
детском саду № 3 «Сказка» города Котовска Тамбовской области**

г. Котовск
2021 г.

1. Паспорт программы

Характеристика объекта	
Полное и сокращенное наименование:	Полное наименование в соответствии с уставом: Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 3 «Сказка» города Кото夫ска Тамбовской области. Сокращённое наименование: МБДОУ детский сад № 3 «Сказка»
Тип объекта:	Образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	Дошкольное образование Присмотр и уход Дополнительное образование детей и взрослых
Юридический адрес:	393192, Тамбовская область, г. Котовск, ул. Котовского, д.33
Фактический адрес:	393192, Тамбовская область, г. Котовск, ул. Котовского, д.33 393192, Тамбовская область, г. Котовск, ул. Кирова, д.31
Режим работы	12-часовое пребывание детей (с 06.00 до 18.00), пятидневная рабочая неделя, выходные – суббота, воскресенье, праздничные дни, утвержденные Правительством РФ.
Заведующий МБДОУ	Уточкина Елена Юрьевна, тел. 4-06-72
Заведующий филиалом	Чакина Елена Борисовна, тел. 4-27-85
Характеристика здания	
Тип строения	2 отдельно стоящие 2-х этажные здания с подвальными этажами
Площадь	890,6 кв. м. ул. Котовского, д.33; 825,5 кв. м. ул. Кирова, д.31
Оборудование	оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер), оборудование для проведения образовательной деятельности, оборудование для организации питания
Характеристика инженерных систем	
Освещение	естественное и искусственное
Система вентиляции	естественная, приточно-вытяжная
Система отопления	централизованная, от городской сети
Система водоснабжения	холодной воды – централизованное, горячей - водонагреватели
Система канализации	подключено к городской сети канализации
Цель программы	Обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности для сотрудников и воспитанников, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-

	противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля за их соблюдением.
Задачи производственного контроля:	<ul style="list-style-type: none"> • соблюдение официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью; • осуществление лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации; • ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля; • организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников; • контроль за хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и образованием детей; • контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.
В программу включены:	<ul style="list-style-type: none"> • перечень официально изданных санитарных правил, • перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля, • перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, • мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов в МБДОУ, • график лабораторного контроля, • перечень журналов учёта и отчётности по проведению производственного контроля
Действие Программы	Без ограничения срока действия (п. 2.6 СП 1.1.1058–01). Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении основного вида деятельности ДОУ или других существенных изменениях деятельности ДОУ.

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 2.1.3684-21 «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» (с 01.09.2021)
- 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 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	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 от 11.01.2021 № 10
2	Заведующий филиалом	<ul style="list-style-type: none"> • общий контроль в филиале за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью; • организация в филиале плановых медицинских осмотров работников; • организация профессиональной подготовки и аттестации работников филиала; • разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений в филиале; 	Приказ от 11.01.2021 № 10
3	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; • контроль за состоянием игрушек, оборудования и методических пособий в группах • контроль за состоянием оборудования музыкально –спортивных залов • контроль за выполнением требований к организации физического воспитания • контроль за организацией мероприятий по закаливанию и оздоровлению • исполнение мер по устранению выявленных нарушений; 	Приказ от 11.01.2021 № 10
4	Медработник (по согласованию)	<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; 	Приказ от 11.01.2021 № 10
5	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 	Приказ от 11.01.2021 № 10

		<p>нарушений;</p> <ul style="list-style-type: none"> • контроль охраны окружающей среды; • заключение договоров на вывоз ТБО, за сбор, временное хранение, вывоз ТБО; за дезинфекцию, дезинсекцию, дератизацию помещений, контроль за их проведением. 	
6	Кладовщик	<ul style="list-style-type: none"> • контроль за поступающими продуктами в соответствии с контрактом и спецификацией, ветеринарными справками. • ведение документации: <ul style="list-style-type: none"> - журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок; - журнал учета температурного режима холодильного оборудования; - журнал учета температуры и влажности в складских помещениях. 	Приказ от 11.01.2021 № 10
7	Ответственный по питанию	<ul style="list-style-type: none"> • ежеквартально готовит и предоставляет заведующему статистическую информацию о получении питания воспитанниками по возрастным категориям на основании табелей учета, предоставляемых воспитателями групп; • контролирует ведение следующих документов: ведомости контроля за рационом питания отдельно для каждой возрастной категории, журнала учета температуры и влажности на складах, журнала учета температурного режима холодильного оборудования, графиков кипячения воды и графика смены кипяченой воды; • ежедневно ведёт гигиенический журнал (сотрудники); • контролирует приготовление блюд согласно технологических карт; • следит за выполнением контрольных мероприятий программы производственного контроля; • проверяет наличие всех необходимых документов от поставщика продуктов питания, предоставляемых «Комбинатом школьного питания»; • осуществляет постоянный контроль за санитарным состоянием пищеблока; • проверяет чистоту зон для раздачи питания, сервировку столов, внешний вид персонала. • осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания; • докладывает заведующему о всех нарушениях и вносит предложения с обоснованием причин о привлечении виновных к ответственности; • проводит мониторинг организации питания и 	Приказ от 11.01.2021 № 10

		направляет заведующему сведения о показателях эффективности реализации мероприятий.	
Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля несёт заведующий МБДОУ.			

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 для детей и рабочие места (по 1 точке)	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.1.3684-21, МУК 4.3.2756-10 СанПиН 1.2.3685-21	Протокол
2	Освещённость	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)	СанПиН 1.2.3685-21, СП 2.1.3678-20, МУК 4.3.28 12-10.4.3	Протокол
3	Шум	Уровни звука, звукового давления	В пищеблоке - 1 раз в год и внепланово – после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования. В других помещениях - после реконструкции здания и при наличии жалоб на шум	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции (по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2194-07	Протокол
4	Аэроионный состав воздуха	Химические вещества: фенол,	1 раз год и внепланово при закупке	Помещения (1 проба)	СанПиН 1.2.3685-21, МУ	Протокол

		формальдегид, бензол	новой мебели, после ремонтных работ		2.2.5.2810-10.2.2.5	
		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)		Протокол
5	Песок в детских песочницах	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химический контроль, радиологические показания	1 раз в год	2–4 пробы из песочниц	СанПиН 1.2.3685-21 (табл. 6.17)	Протокол
6	Контроль санитарного фона	Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования)	1 раз в год	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала (10 проб)	СанПиН 3.2.3215-14	Протокол
		Смывы иерсинии	2 раза в год – перед доставкой овощей и через 2–3 недели после доставки	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5 - 10 смывов)	СП 3.1.7.2615-10, МУ 3.1.1.2438-09	Протокол
7	Качество питьевой воды	Микробиологические исследования	1 раз в год по химическим показателям 2 раза в год по микробиологическим	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной	СанПиН 2.1.3684-21	Протокол

			показателям, внепланово после ремонта систем водоснабжения	посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (2 пробы)		
8	Санитарно-бактериологическое исследование 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)	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20	Протокол
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (2 пробы)		
		Контроль проводимой витаминизации и 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
2	Заведующий филиалом	1	1 раз в год	1 раз в 2 год
3	Воспитатели	13	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Музыкальный руководитель	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Старший воспитатель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Заведующий хозяйством	1	1 раз в год	1 раз в год
6	Помощник воспитателя	5	1 раз в год	1 раз в год
7	Младший воспитатель	2	1 раз в год	1 раз в год

8	Повар	4	1 раз в год	1 раз в год
9	Кухонный рабочий	1	1 раз в год	1 раз в год
10	Кладовщик	1	1 раз в год	1 раз в год
11	Уборщик служебных помещений	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
12	Дворник	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
13	Вахтёр	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
14	Оператор стиральных машин	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
15	Сторож	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
16	Рабочий КОЗ	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
17	Делопроизводитель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года

6. Перечень химических веществ, физических факторов, представляющих потенциальную опасность для человека:

№ п/п	Наименование вредного фактора	Профессия	Кол-во человек	Класс опасности (по СОУТ)
1	Моющие синтетические средства	Младший воспитатель (или помощник воспитателя), уборщик служебных помещений, оператор стиральных машин, кухонный рабочий	13	II
2	Тепловое излучение	Повар	4	II
3	Хлорные соединения («пюржавель»)	Младший воспитатель (или помощник воспитателя), уборщик служебных помещений, кухонный рабочий	11	II

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 территории			
Уборка территории	СП 2.4.3648-20	Ежедневно: утром и вечером	Заведующий хозяйством

Освещенность территории	СП 2.4.3648-20	Еженедельно	Заведующий хозяйством
Контроль за отводом паводковых и ливневых вод от участка ДОУ		Паводковый период	Заведующий хозяйством
Контроль состояния игровых площадок, теневых навесов, малых архитектурных форм и оборудования	СП 2.4.3648-20	В течение года	Заведующий хозяйством
Контроль оснащения и оборудования спортивных площадок	СП 2.4.3648-20	Ежегодно	Заведующий хозяйством
Смена песка на игровых площадках	СанПиН 1.2.3685-21 (табл. 6.17), СП 2.4.3648-20	Ежегодно	Заведующий хозяйством
Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений			
Температура воздуха и кратность проветривания	СанПиН 1.2.3685-21, СП 2.4.3648-20, график проветриваний	Постоянно	Заведующий хозяйством
Контроль функционирования систем теплоснабжения, водоснабжения, канализации, вентиляции. При необходимости – составление заявки на ремонты	СП 2.4.3648-20	ежедневно	Заведующий хозяйством
Промывка и опрессовка отопительной системы	График проверки готовности к ОЗП	Летний период 1 раз в год	Заведующий хозяйством
Состояние отделки стен, полов в помещениях, коридорах, санузлах	План-график технического обслуживания	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания
Состояние осветительных приборов	СанПиН 1.2.3685-21, СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Заведующий хозяйством
Кратность и качество уборки помещений	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Еженедельно	Медработник, заведующий хозяйством
Контроль проведения генеральной уборки групп с применением дезинфицирующих средств, разведенных в концентрациях по вирусному режиму (при угрозе распространения коронавирусной	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Еженедельно	Медработник, заведующий хозяйством

инфекции)			
Контроль маркировки уборочного инвентаря	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Заведующий хозяйством
Контроль проведения обеззараживания воздуха в помещениях при организации процесса в ДОУ	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Заведующий хозяйством
Контроль хранения дезинфицирующих растворов, моющих средств	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Медсестра, Заведующий хозяйством
Контроль наличия антисептика в дозаторах, дезинфицирующих средств	СП 2.4.3648-20	Еженедельно	Заведующий хозяйством, медсестра
Контроль обеспечения детей индивидуальными постельными принадлежностями, полотенцами, предметами личной гигиены и замена	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Заведующий хозяйством
Контроль соблюдения требований к безопасности оборудования групп	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Заведующий хозяйством
Контроль оснащения, использования музыкального спортивного зала, дезинфекция помещений залов	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Заведующий хозяйством, старший воспитатель
Контроль испытания спортивного оборудования	СП 2.4.3648-20	В начале уч.года	Заведующий хозяйством
Состояние оборудования пищеблока, инвентаря, посуды	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежемесячно	Заведующий хозяйством
Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Контроль сертификации материалов, применяемых для внутренней отделки помещений	СанПиН 1.2.3685-21, СП 2.4.3648-20	Во время проведения ремонтных работ	Заведующий хозяйством
Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления (в соответствии с Программой производственного контроля за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП)			
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	Кладовщик

Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья; – сроки и условия хранения пищевой продукции;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, рабочий лист ХАССП	Ежедневно	Ответственный по питанию, Кладовщик
– время смены кипяченной воды;		Каждые три часа	Ответственный по питанию
– температура и влажность на складе;		Ежедневно	Кладовщик
– 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 готовых 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
Соответствие рациона питания меню, санитарным правилам и нормам	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Ответственный по питанию
Проведение оценки качества готовых блюд	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Бракеражная комиссия
Контроль обеспечения для работников пищеблока запаса масок и перчаток	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Еженедельно	Заведующий хозяйством
Контроль состояния и функционирования технологического оборудования на пищеблоке	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Постоянно	Заведующий хозяйством
Визуальный контроль наличия и состояния маркировки разделочного и уборочного инвентаря, столовой и кухонной посуды	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	1 раз в месяц	Ответственный по питанию
Контроль мытья и хранения столовой посуды в группах.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Ответственный по питанию
Обработка посуды и инвентаря: – содержание действующих веществ	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Медработник

дезинфицирующих средств в рабочих растворах;	, рабочий лист ХАССП		
– обработка инвентаря для сырой и готовой продукции;			Ответственный по питанию
Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности			
Гигиеническая оценка соответствия мебели росто-возрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	2 раз в год, сентябрь, май	Медработник, воспитатели, старший воспитатель
Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Постоянно	Медработник, воспитатели, старший воспитатель
Продолжительность прогулок	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Постоянно	Медсестра, старший воспитатель
Соблюдение использования технических средств обучения	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Постоянно	Старший воспитатель, воспитатели,
Режим дня и занятий групп	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	1 раз в неделю	Старший воспитатель, воспитатели,
Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников			
Проведение и контроль эффективности закаливающих процедур	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Медработник, старший воспитатель
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 нац. 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, повреждениями кожных покровов)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Медработник, ответственный по питанию
Контроль охраны окружающей среды			
Санитарное состояние хозяйственной зоны: своевременная очистка контейнеров, хозяйственной площадки, вывоз ТКО	п. 4.5 СанПиН 3.5.2.3472–17, п. 2.11.1 СП 2.4.3648–20.	По графику с подрядной организацией	Дворник, специализированная организация
Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ	1 раз в три месяца	Специализированная организация, у которой есть лицензия
Дезинфекция	СП 3.5.1378-03, СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686–21 (с 01.09.21).	По необходимости	Заведующий хозяйством
Дезинсекция	СанПиН 3.5.2.3472-17 СанПиН 3.3686–21 (с 01.09.21).	Профилактика, обследование здания - ежедневно. Истребительные мероприятия – не реже 2 раз в месяц	Заведующий хозяйством, специализированная организация
Дератизация	СП 3.5.3.3223-14 СанПиН 3.3686–21 (с 01.09.21).	Профилактика, обследование здания - ежедневно. Истребительные мероприятия – не реже 1 раза в 2 месяца	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	Ответственный по питанию
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Ответственный по питанию

Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Ответственный по питанию
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медработник
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Ответственный по питанию
Рабочий лист ХААСП	По графику	Член группы ХАССП
Отчеты группы ХАССП	По графику	Председатель группы ХАССП
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медработник
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заведующий хозяйством
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медработник
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Медработник
Личные медицинские книжки работников		
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Журнал учета и протоколы лабораторных испытаний	По факту	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	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 сальмонеллез, вирусный гепатит В, С – 3 случая и более; ветряная оспа, грипп 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, заведующий филиалом
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, заведующий филиалом
4	Организация проведения специальной профессиональной подготовки	1 раз в 5 лет	Медработник

	должностных лиц, осуществляющих производственный контроль		
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 с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Медработник
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, заведующий филиалом, 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, заведующий филиалом
11	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию Роспотребнадзора	Заведующий

Программу разработали:

Завхоз

_____ Зеленина Л.А.

Заведующий филиалом

_____ Чакина Е.Б.

Согласовано:

Председатель Профсоюза

_____ Верёвкина Г.В.

ПРИКАЗ

01.03.2021

№ 46

Об утверждении Программы производственного контроля и назначении лиц, ответственных за организацию и проведение производственного контроля соблюдения санитарных правил, гигиенических нормативов и выполнения санитарно-противоэпидемических мероприятий в МБДОУ детском саду № 3 «Сказка»

Во исполнения Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 20.12.2012г. №273-ФЗ, постановления Главного государственного санитарного врач РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», в соответствии с требованиями Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», в целях выполнения санитарно-противоэпидемических мероприятий и организации контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований в МБДОУ детском саду № 3 «Сказка»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить и ввести в действие Программу производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в МБДОУ.

2. Ознакомить всех работников МБДОУ с Программой производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в МБДОУ.

3. Всем работникам строго выполнять все мероприятия для обеспечения безопасности и (или) безвредности путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

4. Назначить ответственных лиц за контроль выполнения Программы производственного контроля в МБДОУ:

• контроль организации, качества и безопасности питания	ответственные по питанию	Чакина Е.Б. Зеленина Л.А.
• контроль благоустройства и содержания территории, помещений, оборудования	заведующий хозяйством	Зеленина Л.А.
• контроль организации медосмотров, вакцинации и гигиенического обучения работников, их личной гигиены	медсестры	Савельева Н.Н. Жабина С.В.

5. Работникам, ответственным за организацию производственного контроля соблюдения санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий:

- реализовать мероприятия, определенные Программой производственного контроля в МБДОУ детском саду № 3 «Сказка»;
- руководствоваться в работе действующими санитарными правилами, гигиеническими нормативами и иными законодательными актами;
- вести отчетную документацию;
- готовить предложения по внесению изменений в программу производственного контроля в МБДОУ детском саду № 3 «Сказка».

6. Делопроизводителю Поповой Т.Е. ознакомить всех ответственных лиц с настоящим приказом и приложениями к нему, а также всех сотрудников в части, их касающейся, под подпись.

7. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ _____ Е.Ю.Уточкина

Лист ознакомления прилагается.