

УТВЕРЖДЕНО

приказом заведующего
МКДОУ «Усть-Сертинский детский
сад «Теремок» *Назина С.В. Назина*
от «10» января 2022г. № 2-од



**Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно –
противоэпидемических (профилактических) мероприятий
при осуществлении образовательной деятельности
в муниципальном казенном дошкольном образовательном
учреждении «Усть-Сертинский детский сад «Теремок»**

**с. Усть-Серта
2022г.**

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

1. Характеристика объекта	
Полное и сокращенное наименование:	Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение «Усть-Сертинский детский сад «Теремок» (МКДОУ «Усть-Сертинский детский сад «Теремок»)
Тип объекта:	образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет учреждение	1) образовательная: • дошкольное образование; 2) медицинская: • по оказанию первичной доврачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по лечебному делу, гигиеническому воспитанию.
Юридический адрес:	652281, Кемеровская область-Кузбасс, Чебулинский муниципальный округ, с.Усть-Серта, ул.Юбилейная, дом 26.
Фактический адрес:	652281, Кемеровская область-Кузбасс, Чебулинский муниципальный округ, с.Усть-Серта, ул.Юбилейная, дом 26.
Характеристика здания	
Тип строения	отдельно стоящее 2-х этажное кирпичное здание
Площадь	998 м ²
Оборудование	оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер), оборудование для проведения учебной деятельности
Характеристика инженерных систем	
Освещение	естественное и искусственное
Система вентиляции	естественная, приточно-вытяжная
Система отопления	Централизованная, от котельной.
Система водоснабжения	Холодная вода, централизованные
Система канализации	Местная, выгребные ямы

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»;
- 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 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности 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 должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:

№ п/п	ФИО Должность	Функции	Распорядитель- ный акт
1	Заведующая	<ul style="list-style-type: none"> - общий контроль за соблюдением изданных санитарных правил, - методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью; - организация плановых медицинских осмотров работников; - организация проф. подготовки и аттестации работников; - разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений. - контроль за соблюдением санитарных требований к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми; - исполнение мер по устранению выявленных нарушений - ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность производственного контроля. - контроль за прохождением медицинских осмотров персоналом, наличием личных медицинских книжек; - медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников; - контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников; 	Приказ от 10.01.2022 № 2-од
2	Завхоз	<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 нарушений; - контроль охраны окружающей среды. 	Приказ от 10.01.2022 № 2-од

3	Ответственный по питанию	<ul style="list-style-type: none"> - контроль организации питания; - отслеживание витаминизации блюд; - ведение учетной документации 	Приказ от 10.01.2022 № 2-од
---	--------------------------	---	-----------------------------

4. Потенциальную опасность в процессе осуществления деятельности представляют:

- услуги и продукция пищеблока ДООУ;
- закуп, приемка, транспортировка и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- факторы среды образовательного учреждения, способствующие возникновению острых заболеваний и формирующие хроническую заболеваемость – микроклимат, освещенность, воздействие электромагнитных и электростатических полей, шум, вибрация, содержание химических веществ в воздухе закрытых помещений;
- качество и безопасность питьевой воды; организация питания детей;
- использование мебели и оборудования в соответствии с ростом и состоянием здоровья детей;
- напряженность учебного процесса;
- личная гигиена и здоровье обслуживающего персонала;
- вредители (грызуны, птицы, мухи, комары и пр.).

5. 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 (кол-во 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)	СП 2.2. 36 70-20, СП 2.4.368-20, Сан ПиН 1.2.3685 - 21 МУК 4.3.2756-10	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)	СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2812-10.4.3	Протокол,
3	Шум	Уровни звука, звукового давления	1 раз в год, внепланово – после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции (по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2194-07	Протокол,
4	Аэро-ионный состав воздуха	Химические вещества: фенол, формальдегид, бензол	1 раз год и внепланово при покупке новой мебели, после ремонтных работ	Помещения (1 проба)	СанПиН 1.2.3685-21, МУ 2.2.5.2810-10.2.2.5	Протокол,
		Аммиак, азота	1 раз в год	Помещения с		

		оксид, озон – при светокопировании; азота оксид, водород селенистый, стирол, озон, эпихлоргидрин – при электрографии		оргтехникой и кондиционерными, принудительной вентиляцией (1 проба)		
5	Песок в детских песочницах	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз в год в мае	2 - 4 пробы из песочниц	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол,
6	Контроль санитарного фона и пищевой продукции	Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования)	1 раз в год	Игровые уголки – 10 проб (игрушки, мебель, ковры и дорожки; в спальнях: с постельного белья, с пола, батарей, подоконников штор; в туалетных комнатах: с ручек дверей, кранов, наружных поверхностей 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)		Протокол,
		Смывы иерсинии	2 р 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)	МУ 3.1.1.2438-09	
7	Исследования питьевой воды	Микробиологические исследования	1 раз в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем(2 пробы)	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол,
8	Исследования пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд	2 раз в год	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яич-	СанПиН 2.3/2.4.35 90-20, ТР ТС 021/2011	Протокол,

			ные, овощные блюда (2-3 блюда исследуемого приема пищи)	
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (2 пробы)
		Контроль проводимой витаминизации блюд	2 раз в год	Третьи блюда (1 проба)

6. Перечень должностей и число работников, подлежащих предварительным и периодическим медицинским осмотрам и гигиеническому обучению и аттестации (основание: Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 12 апреля 2011 года № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся 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»

Медицинский осмотр			
№ п/п	Профессия	Количество работающих (человек)	Кратность
1	Заведующая	1	1 раз в год
2	Мл. воспитатель	3	1 раз в год
3	Воспитатели	4	1 раз в год
4	Музыкальный работник	1	1 раз в год
5	Работники пищеблока	2	1 раз в год
6	Технический персонал	5	1 раз в год
Гигиеническая подготовка и аттестация			
1	Заведующая	1	1 раз в 2 года
2	Музыкальный работник	1	1 раз в 2 года
3	Воспитатели	4	1 раз в 2 года
4	Мл. воспитатель	3	1 раз в год
5	Обслуживающий персонал	5	1 раз в 2 года
6	Работники пищеблока	2	1 раз в год

Перечень осуществляемых работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию

Деятельность			
	Образовательная		От 18 декабря 2012 № 13324
	Медицинская		
Потенциальная опасность			
№	Показатель	Профессия	Документ
1	Тепловое излучение	Повар	Отчет о проведении специальной оценки 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 содержания помещений, оборудования и территории				
Санитарное состояние территории	Кратность и качество уборки	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (утром и вечером)	Завхоз
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)	Завхоз
	– генеральной уборки		Ежедневно(по графику)	
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21	2 раза в неделю	Региональный оператор по обращению с ТКО, завхоз
	Очистка хозяйственной площадки		2 раза в неделю	Завхоз
Рабочие растворы дезинфекции	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Завхоз
Дезинфекция		СПЗ.5.1378-03	Ежедневно	Завхоз
Дезинсекция	– профилактика		Ежедневно	Завхоз
	– обследование		2 раз в месяц	Специализированная организация
	– уничтожение		По необходимости	
Дератизация	– профилактика	СП 3.5.3.3223-14	Ежедневно	Завхоз, рабочий по обслуживанию здания
	– обследование		Ежемесячно	Специализированная организация
	– уничтожение		Весной и осенью, по необходимости	
Освещенность территории и помещений	– наличие и состояние осветительных приборов;	СП 2.4.3648-20	1 раз в 3 дня	Завхоз
	– наличие, целостность и тип ламп			
Микроклимат помещений	– температура воздуха;	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно (в течение дня)	Завхоз
	– кратность проветривания;			
	– влажность воздуха (склад пищеблока)		Ежедневно	Завхоз
Песок в песочницах	– состояние песка;	СП 2.4.3648-20, СанПиН	После каждой прогулки	Завхоз
	– наличие крышки на			

	песочнице	1.2.3685-21		
Входной контроль поступающей продукции и товаров	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат);	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Каждая партия	Завхоз
	– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.);			
	– соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих веществ, возможность контакта с дезинфекантами и т.д.)			
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	План-график технического обслуживания	Ежеквартально	завхоз
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	завхоз
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	– сроки и условия хранения пищевой продукции;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	завхоз
	– время смены кипяченной воды;		Каждые три часа	Воспитатель
	– температура и влажность на складе; – температура холодильного оборудования		Ежедневно	завхоз
Приготовление пищевой продукции	– соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию, заведующая, повар
	– точность технологических			Повар

	процессов; – температура готовности блюд		Каждая партия	
Готовые блюда	– суточная проба;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно от каждой партии	Повар
	– дата и время реализации готовых блюд;		Каждая партия	Ответственный по питанию Повар
Обработка посуды и инвентаря	– содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Завхоз
	– состояние оборудования, инвентаря и посуды			Завхоз
	– обработка инвентаря для сырой готовой продукции;			Завхоз
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 раз в год, сентябрь, май	Заведующая, 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	Заведующая
Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников				
Здоровье	Утренний прием детей, термометрия	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Воспитатели, Заведующая
	Вакцинация	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	Медработник с ЦРБ
	Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.2.3215-14	1 раз в месяц	Заведующая
	Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине	Программа мероприятий	По необходимости	Заведующая
	Плановые осмотры	СП 2.4.3648-2-	Ежедневно	Заведующая
Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников				
Состояние здоровья работников	Количество работников с инфекционными	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников	Заведующая

пищеблока	заболеваниями, повреждениями кожных покровов		пищеблока	
Гигиеническая подготовка работников	Обучение и аттестация работников пищеблока, мл.воспитатели	СП 2.4.3648- 20, СанПиН 2.3/2.4.3590- 20	Ежегодно	Заведующая
	Обучение и аттестация работников (кроме работников пищеблока, мл.вос.)		Один раз в два 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	Завхоз
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Завхоз
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Заведующая
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Завхоз
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Воспитатели
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Заведующая
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Завхоз
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Заведующая
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Заведующая
Личные медицинские книжки работников		
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Заведующая, Завхоз
Журнал визуального осмотра	По факту	Заведующая
Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний	По факту	Заведующая, Завхоз

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;
2.	Возникновение заболеваний: педикулез и	<ul style="list-style-type: none"> • ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих

	др. – 5 и более случаев	<p>средств;</p> <ul style="list-style-type: none"> • проветривание; • наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими; • реализация противозидемиологических 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, электроэнергии	<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

№	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	При создании детского сада и по необходимости	Заведующая
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующая
3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующая
4	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 5 лет	Заведующая
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков перееаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Заведующая
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Заведующая
7	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство	Постоянно	Завхоз

	Российской Федерации 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	Заведующая
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Заведующая, Завхоз
10	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	Заведующая
11	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию Роспотребнадзора	Заведующая

Программу разработали:

Заведующая

Завхоз

Ответственный
по питанию

Повар

Воспитатель

Назина

Шумакова

Опейкина

Васильева

Сидорова

С.В.Назина

Т.Ф.Шумакова

Л.П.Опейкина

И.А.Васильева

О.В.Сидорова