Муширова
Подписан: Муширова
DN: C=RU, OU=Заведующий, O="МБДОУ д/с №24 "" Колосок""", CN=Муширова, E=ds24gel@mail.ru
Основание: я свидетельствую о точности и целостности этого документа
Местоположение: место подписания
Дата: 2021.08.23 07:56:15+03'00'
Foxit PDF Reader Версия: 11.0.0

«УТВЕРЖДАЮ»
Заведующий МБДОУ
д/с №24 «Колосок»
_____ Л.В.Муширова
11.01.2021

ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детского сада №24 «Колосок» муниципального образования город-курорт Геленджик

на 2021-2023гг.

2021 г.

1. Паспорт программы

Характеристика объекта

Полное и сокращенное наименование:	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад №24 «Колосок» муниципального образования город-курорт Геленджик (МБДОУ д/с №24 «Колосок»)
Тип объекта:	образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	1) образовательная: • дошкольное образование;
Юридический адрес:	353496, Краснодарский край, г. Геленджик, с. Тешебса, ул. Ленина д.17А
Фактический адрес:	353496, Краснодарский край, г. Геленджик, с. Тешебса, ул. Ленина д.17А

Характеристика здания

Тип строения	отдельно стоящее 1 этажное здание
Площадь	154,8 кв. м.
Оборудование	оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер),оборудование для проведения учебной деятельности

Характеристика инженерных систем

Освещение	естественное и искусственное
Система вентиляции	естественная
Система отопления	централизованная, автономная котельная
Система водоснабжения	горячая и холодая, централизованные
Система канализации	подключено к городской сети канализации

2. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-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»;
- СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза. Санитарно-эпидемиологические правила»;
- 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»;
- СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»;
- СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии»;
- СП 3.1.2.3113-13 «Профилактика столбняка»;
- СП 3.1.2952-11 «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита»;

- СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»;
- СП 3.1.3.2352-08 «Профилактика клещевого вирусного энцефалита»;
- СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;
- СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
- 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»;

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;	Приказ от 12.08.2002 № 7/1-к
2	Заведующий	• контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми; • исполнение мер по устранению	

		выявленных нарушений;	
3	Заведующий	• 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; • контроль организации питания; • отслеживание витаминизации блюд; • ведение учетной документации;	

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 (4 рабочих места)	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.2.4.548-96, МУК 4.3.2756-10	Протокол
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток	4 рабочих места	СП 52.13330.2016, СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278 03, МУК 4.3.2812-10.4.3	Протокол
3	Контроль	Смывы на санитарно-	4 раза в	Игровые	СанПиН	Проток

	санитарного фона	показательную микрофлору : БГКП	год	уголки – 10 проб (с игрушек, мебели, ковров и дорожек; в спальнях: с постельного белья, с пола, батарей, подоконников, штор; в туалетных комнатах: с ручек дверей, кранов, наружных поверхностей горшков, стульчаков)	3.2.3215-14	ол
		паразитологические исследования, гельминты		Пищеблок – 5 смывов (с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; в столовых: с посуды, клеенок, скатертей, столов)		
		Смывы иерсинии	4 раза в год –	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5смывов)	СП 3.1.7.2615-10, МУ 3.1.1.2438-09	Протокол

4	Качество питьевой воды	Микробиологические и сследования Химические исследования	2 раза в год и внеплано во после ремонта систем водоснаб жения	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочн ом (по 1 пробе)	СанПиН 2.1.4.1074-01	Проток ол
5	Санитарно - бактериолог ическое исследовани е пищевой продукции	Бактериологическое исследование проб готовых блюд и молочной продукции	4 раза в год	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2 пробы)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Проток ол
		Качество и порядок тепловой обработки	2 раза в год	температур а внутри изделий и время обработки (1 проба)		
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (3 пробы)		
		Контроль проводимой витаминизации блюд	2 раза в год	Третьи блюда (1 проба)		
6	Контроль за содержани ем объекта	Микробиологическое исследование песка на гельминты	1 раз в год (весной)	Песочницы (1 проба)	СанПиН СП 2.4.3648-20	

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	Воспитатели	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Музыкальный работник	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Помощник воспитатель	2	1 раз в год	1 раз в год
5	Работник пищеблока	1	1 раз в год	1 раз в год
6	Обслуживающий персонал	1	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	Тяжесть трудового процесса	Заведующий	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 04.08.2016г. № 0136.005
2	Тяжесть трудового процесса	Воспитатель	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 04.08.2016г. № 0136.003
3	Тяжесть трудового процесса	Повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 04.08.2016г. № 0136.004

6.2. Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	от 14.03.2013г. №05362

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 ДОУ
Освещенность территории	СП 2.4.3648-20	Еженедельно	Заведующий ДОУ
Температура воздуха и кратность проветривания	СП 2.4.3648-20, график проветриваний	Постоянно	Заведующий ДОУ
Состояние отделки стен, полов в помещениях, коридорах, санузлах	План-график технического обслуживания	Ежеквартально	Заведующий ДОУ
Состояние осветительных приборов	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Заведующий ДОУ
Кратность и качество уборки помещений	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Еженедельно	Заведующий ДОУ
Состояние оборудования пищеблока, инвентаря, посуды	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежемесячно	Заведующий ДОУ
Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Заведующий ДОУ
Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления			
Закупка и приемка	СанПиН	Каждая партия	Заведующий ДОУ

пищевой продукции и сырья: – качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья; – условия доставки продукции транспортом;	2.3/2.4.3590-20		
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья; – сроки и условия хранения пищевой продукции;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Заведующий ДОУ
– температура и влажность на складе;		Ежедневно	Заведующий ДОУ
– температура холодильного оборудования			
Приготовление пищевой продукции: – соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждый технологический цикл	Заведующий ДОУ
– 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	Заведующий ДОУ
Обработка посуды и	СанПиН	Ежедневно	Повар

инвентаря: – содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах;	2.3/2.4.3590-20		
– обработка инвентаря для сырой готовой продукции;			Повар
Контроль обеспечения условий образовательно-воспитательной деятельности			
Гигиеническая оценка соответствия мебели росто-возрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.3648-20	2 раз в год, сентябрь, май	Воспитатель
Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Воспитатель
Соблюдение использования технических средств обучения	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Заведующий ДОУ
Продолжительность прогулок	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Воспитатель
Режим дня и занятий	СП 2.4.3648-20	1 раз в неделю и при составлении расписания занятий	Воспитатель
Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников			
Проведение и контроль эффективности закаливающих процедур	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Воспитатель
Контроль за утренним приемом детей	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Воспитатели
Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при	Программа мероприятий	По необходимости	Заведующий

карантине			
Контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников			
Состояние работников (количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Заведующий
Контроль охраны окружающей среды			
Санитарное состояние хозяйственной зоны: своевременная очистка контейнеров, хозяйственной площадки, вывоз ТКО	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ	3 раза в неделю	Дворник, специализированная организация
Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов		По мере необходимости	Специализированная организация, у которой есть лицензия
Дезинфекция	СП 3.5.1378-03	По необходимости	Дворник
Дезинсекция	СанПиН 3.5.2.3472-17	Ежедневно Истребительные мероприятия по мере необходимости	Заведующий, специалист по техническому обслуживанию, специализированная организация
Дератизация	СП 3.5.3.3223-14	Ежедневно Истребительные мероприятия по мере необходимости	Заведующий, специалист по техническому обслуживанию, 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	Ежедневно	Ответственный по

в холодильном оборудовании		питанию
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Ответственный по питанию
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Заведующий хозяйством
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	воспитатель
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заведующий хозяйством
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	воспитатель
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Заведующий ДОУ
Личные медицинские книжки работников		
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	Ежедневно	Заведующий ДОУ
Журнал учета и протоколы лабораторных испытаний	По факту	Заведующий ДОУ

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
2	Назначение ответственных за	При формировании	Заведующий

	осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	штата и по необходимости	
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	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Заведующий
8	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Заведующий
9	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	Заведующий
10	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию ТО Управления Роспотребадзора	Заведующий

Программу разработали:

Заведующий МБДОУ д\с №24 «Колосок» Л.В. Муширова