

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 15 «Солнышко»
МО Староминский район

УТВЕРЖДАЮ

Заведующая
МАДОУ «ДС № 15 «Солнышко»



А.П.Цыгикало
11 января 2021 г.

ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
при осуществлении образовательной деятельности
в муниципальном автономном дошкольном образовательном
учреждении «Детский сад № 15 «Солнышко»

ст. Староминская
2021 г.

1. Паспорт программы

Характеристика объекта	
Полное и сокращенное наименование:	Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 15 «Солнышко» (МАДОУ «ДС № 15 «Солнышко»)
Тип объекта:	образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	1) образовательная: дошкольное образование; дополнительное образование детей; 2) медицинская: по оказанию первичной доврачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по лечебному делу, гигиеническому воспитанию, лечебной физкультуре, сестринскому делу в педиатрии; оказанию первичной врачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по педиатрии, вакцинации (проведению профилактических прививок).
Юридический адрес:	353607, Россия, Краснодарский край, Староминский район, станица Староминская, улица Новая, 2.
Фактический адрес:	353607, Россия, Краснодарский край, Староминский район, станица Староминская, улица Новая, 2.
Характеристика здания	
Тип строения	Нежилое, надземное, 1-я группа капитальности
Площадь	2137,9 кв. м.
Оборудование	оборудование офисное (компьютеры, ноутбуки, МФУ, принтера), оборудование для проведения учебной деятельности, технологическое оборудование для хранения и приготовления пищи
Характеристика инженерных систем	
Освещение	естественное и искусственное
Система вентиляции	естественная, приточно-вытяжная
Система отопления	централизованная
Система водоснабжения	централизованная
Система канализации	централизованная

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»;

[СП 2.2.3670-20](#) «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;

[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	Старший 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 нарушений	Приказ от 09.03.2021 г. № 93
2	Медсестра	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; контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требованиям к условиям и организации воспитания и обучения; контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований к условиям и организации физического воспитания обучающихся; контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований к условиям и организации питания воспитанников; повседневный контроль за соблюдением санитарных правил	Приказ от 09.03.2021 г. № 93
3	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 09.03.2021 г. № 93
4	Ответственный по питанию	контроль организации питания; отслеживание витаминизации блюд; ведение учетной документации	Приказ от 09.03.2021 г. № 93

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 (кол-во замеров)	Основание	Форма учета результатов
1	Микроклимат	Температура воздуха	1 раз в год и внепланово	Помещение для детей и рабочие места (по 1 точке)	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.1.3684-21, МУК 4.3.2756-10	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Кратность обмена воздуха				
		Относительная влажность воздуха				
2	Освещенность	Уровни света коэффициент пульсации	1 раз в год и внепланово	Помещение для детей и рабочие места (по 1 точке)	СанПиН 2.1.3684-21, МУК 4.3.2812-10.4.3	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
3	Шум	Уровни звука, звукового давления	1 раз в год и внепланово	Помещение, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции и (по 1 точке)	СанПиН 2.1.3684-21, МУК 4.3.2194-07	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
4	Аэрионный состав воздуха	Химические вещества: фенол, формальдегид, бензол	1 раз в год и внепланово	Помещение (1 проба)	СанПиН 2.1.3684-21, МУ 2.2.5.2810-10.2.2.5	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Аммиак, азота оксид, озон – при светокопировании; азота оксид, водород	1 раз в год и внепланово	Помещение с оргтехникой		

		селенистый, стирол, озон, эпихлоргидрин – при электрографии		и кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба)		
5	Песок в детских песочницах	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз в год и внепланово	2–4 пробы из песочниц	СанПиН 2.1.3684-21, СанПиН 3.2.3215-14	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
6	Контроль санитарного фона	Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования)	1 раз в год и внепланово	Игровые 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) Пищевлок – 5-10 смывов (с разделочн	СанПиН 3.2.3215-14	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

				<p>ых столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала;</p> <p>в столовых: с посуды, клеенок, скатертей, столов)</p>		
7	<p>Качество питьевой воды</p>	<p>Микробиологические исследования</p>	<p>1 раз в год и внепланово</p>	<p>Питьевая вода из разводящей сети помещений:</p> <p>моющих столовой и кухонной посуды;</p> <p>цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (2 пробы)</p>	<p>СанПиН 2.1.3684-21</p>	<p>Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля</p>
8	<p>Санитарно-бактериологическое исследование пищевой продукции</p>	<p>Микробиологические исследования проб готовых блюд</p>	<p>1 раз в год и внепланово</p>	<p>Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2 - 3 блюда исследуемого приема пищи)</p>	<p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</p>	<p>Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля</p>

	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год и внепланово	Рацион питания (2 пробы)		
--	--	--------------------------	--------------------------	--	--

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	Заместитель заведующего	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Заведующий хозяйством	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Делопроизводитель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Документовед	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Старший воспитатель	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Воспитатели	20	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	Учитель-дефектолог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
9	Педагог-психолог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
10	Музыкальный работник	3	1 раз в год	1 раз в 2 года
11	Инструктор ФК	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
12	Учитель-логопед	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
13	Младший воспитатель	13	1 раз в год	1 раз в год
14	Работники пищеблока	7	1 раз в год	1 раз в год
15	Технический персонал	11	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 31.08.2016

6.2. Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	от 11.06.2015 № 06757
2	Медицинская	от 06.09.2013 № ЛО-23-01-006299

7. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг

Объект контроля	Основание	Срок	Ответственный
Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории			
Уборка территории	СП 2.4.3648-20	Ежедневно: утром и вечером	Заведующий хозяйством
Освещенность территории	СП 2.4.3648-20	Еженедельно	Заведующий хозяйством
Температура воздуха и кратность проветривания	СП 2.4.3648-20, график проветриваний	Постоянно	Заведующий хозяйством, медсестра
Состояние отделки стен, полов в помещениях, коридорах, санузлах	План-график технического обслуживания	Ежеквартально	Заведующий хозяйством

Состояние осветительных приборов	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Заведующий хозяйством, техник
Кратность и качество: – текущей уборки помещений	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Еженедельно	Медсестра
– генеральной уборки помещений		Ежемесячно	
Состояние оборудования, инвентаря и посуды пищеблока	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Ежемесячно	Заведующий хозяйством, шеф-повар
Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Ежедневно	Заведующий хозяйством, медсестра
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 2.3/2.4.359 0-20	Каждая партия	Кладовщик
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья; – сроки и условия хранения пищевой продукции;	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	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 2.3/2.4.359 0-20	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию
– точность технологических процессов;			Повар
– температура готовности блюд;		Каждая партия	

Готовые блюда: – суточная проба;	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Ежедневно от каждой партии	Шеф-повар
– дата и время реализации готовых блюд;		Каждая партия	Ответственный по питанию
Обработка посуды и инвентаря: – содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах;	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Ежедневно	Медсестра
– обработка инвентаря для сырой 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	2 раз в год, сентябрь, май	Медсестра
Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Медсестра
Соблюдение использования технических средств обучения	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Старший воспитатель
Режим дня групп	СП 2.4.3648-20	1 раз в неделю	Старший воспитатель
Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников			
Проведение и контроль эффективности закаливающих процедур	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Медсестра
Контроль за утренним приемом детей	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Воспитатели, медсестра
Вакцинация	Федеральн ый закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ	В соответствии с национальны м календарем профилактиче ских прививок	Медсестра
Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648- 20, СанПиН 3.2.3215-14	1 раз в месяц	Медсестра

Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине	Программа мероприятий	По необходимости	Медсестра
Плановые осмотры	СП 2.4.3648-20	По графику	Медсестра
Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья обучения работников			
Состояние работников (количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов)	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Ежедневно	Медсестра
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	Заведующий хозяйством, специализированная организация
Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов		1 раз в три месяца	Заведующий хозяйством, специализированная организация, у которой есть лицензия
Дезинфекция	СП 3.5.1378-03	По необходимости	Заведующий хозяйством
Дезинсекция	СанПиН 3.5.2.3472-17	Ежедневно. Истребительные мероприятия – не реже 2 раз в месяц	Заведующий хозяйством, специализированная организация
Дератизация	СП 3.5.3.3223-14	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	Медсестра
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медсестра
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Ответственный по питанию
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медсестра
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заведующий хозяйством
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медсестра
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Медсестра
Личные медицинские книжки работников		
Журнал регистрации результатов производственного контроля	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля 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	прекращение работы пищеблока;

	подачи водопроводной воды более 3 часов	сокращение рабочего дня; организация подвоза воды для технических целей; обеспечение запаса 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	Согласно требованиям СанПиН и по необходимости	Заведующий, заместитель заведующего, ответственный по питанию

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, заместитель заведующего
4	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переподготовки	При приеме на работу и по необходимости	Медсестра
5	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Медсестра
6	Формирование 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	Заместитель заведующего
7	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Медсестра
8	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Заведующий хозяйством
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 Роспотребнадзора	Заведующий

Программу разработали:

Заместитель заведующего



Багринцева С.О.

Ответственный по питанию



Вирт Т.В.