



УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ Детский сад № 2
«Алтынчеч»

Р.Ф.Усова

« 01 » 02 2022 г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении общеразвивающего вида «Детский сад №2 «Алтынчеч» Мензлинского муниципального района Республики Татарстан

2022 г.

1. Паспорт программы

Характеристика объекта

Полное и сокращенное наименование: Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное Учреждение общеразвивающего вида «Детский сад №2 «Алтынчеч» Мензелинского муниципального района РТ

Тип объекта: образовательная организация

Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация

1) образовательная:

- дошкольное образование;
- дополнительное образование детей и взрослых;

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);
- проведению медицинских осмотров.

Юридический адрес: 423700. РТ, г. Мензелинск, ул. Кадомцевых, д.91

Фактический адрес: 423700. РТ, г. Мензелинск, ул. Кадомцевых, д.91

Характеристика здания

Тип строения: отдельно стоящее 2-х этажное здание с подвальным этажом

Площадь: 1681,1 кв. м.

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 городской сети

Система горячая и холодная, централизованные

водоснабжения

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 2.1.3684-21](#) «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	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; 	<p>Распоряжение от 23.04.2019 № 1973</p>
2	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; • исполнение мер по устранению выявленных нарушений; 	<p>Приказ от 07.05.2019 № 68</p>
3	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. 	<p>Приказ от 07.05.2019 № 68</p>
4	Заместитель заведующего по АХР	<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; 	<p>Приказ от 07.05.2019 № 68</p>
5	Ответственный по питанию	<ul style="list-style-type: none"> • контроль организации питания; • отслеживание витаминизации блюд; • ведение учетной документации; 	<p>Приказ от 05.03.2021 № 68</p>

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	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля Протокол,
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 2.1.3684-21 , МУК 4.3.2812-10.4.3	журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля Протокол,
3	Шум	Уровни звука, звукового давления	1 раз в год и внепланово – после реконструированных систем вентиляции, оборудования	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции (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 Аммиак, азота оксид, озон – при	1 раз в год при закупке новой мебели, после ремонтных работ	Помещения (1 проба) Помещения с оргтехникой	СанПиН 2.1.3684-21 , МУ 2.2.5.2810-10.2.2.5	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

	светокопировании; азота оксид, водород селенистый, стирол, озон, эпихлоргидрин – при электрографии		и кондиционер ами, принудитель ной вентиляцией (1 проба)		
5	Песок в детских песочниц ах	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно- химический контроль	1 раз в квартал	2–4 пробы из песочниц	СанПиН 2.1.3684- 21, СанПиН 3.2.3215-14 Протокол, журнал инструмента льных и лабораторны х методов производств енного контроля
6	Контроль санитарн ого фона и пищевой продукци и	Смывы на санитарно- показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования)	1 раз в год	Игровые уголки – 10 проб (с игрушек, мебели, ковров и дорожек; в спальнях: с постельного белья, с пола, батарей, подоконнико в, штор; в туалетных комнатах: с ручек дверей, кранов, наружных поверхностей горшков, стульчаков) Пищеблок – 5-10 смывов (с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; в столовых: с посуды, клеенок,	СанПиН 3.2.3215-14 Протокол, журнал инструмента льных и лабораторны х методов производств енного контроля

	Смывы иерсинии	2 раза в год – перед доставкой овощей и через 2–3 недели после доставки	скатертей, столов) 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		
7	Исследования питьевой воды	Микробиологические и исследования	4 раза в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (2 пробы) Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2 - 3 блюда исследуемого приема пищи)	СанПиН 2.1.3684-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
8	Исследования пищевой продукции	Микробиологические исследования 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, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (2 пробы)		
		Контроль проводимой витаминизации 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	Воспитатели	14	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Музыкальный работник	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Инструктор по физической культуре	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Младший воспитатель	7	1 раз в год	1 раз в год
6	Работники пищеблока	4	1 раз в год	1 раз в год
7	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 27.06.2018 № 2

6.2. Деятельность:

п/п	№	Деятельность	Документ
1		Образовательная	от 16.10.2012 № 4520
2		Медицинская	от 13.09.2013 № ЛО-16-01-002920

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	завхоз
Освещенность территории	СП 2.4.3648-20	Еженедельно	завхоз
Температура воздуха и кратность проветривания	СП 2.4.3648-20 , график проветриваний	Постоянно	завхоз
Состояние отделки стен, полов в помещениях, коридорах, санузлах	План-график Технического обслуживания	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания
Состояние осветительных приборов	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	завхоз
Кратность и качество: – текущей уборки помещений – генеральной уборки помещений	СП 2.4.3648-20 , СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Еженедельно Ежемесячно	Медработник
Состояние оборудования, инвентаря и посуды пищеблока	СП 2.4.3648-20 , СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежемесячно	завхоз
Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	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	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 , рабочий	Каждая партия	Кладовщик, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»

продовольственного сырья;	лист ХАССП		
– условия доставки продукции транспортом;			
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ,	Ежедневно	завхоз
– сроки и условия хранения пищевой продукции;	рабочий		
– время смены кипяченной воды;	лист ХАССП	Каждые три часа	Ответственный по питанию
– температура и влажность на складе;		Ежедневно	завоз
– температура холодильного оборудования;			
Приготовление пищевой продукции:	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ,	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию
– соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам;	рабочий		
– поточность технологических процессов;	лист ХАССП		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;	рабочий	Каждая партия	Ответственный по питанию
	лист ХАССП		
Обработка посуды и инвентаря:	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ,	Ежедневно	Медработник
– содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах;	рабочий		
– обработка инвентаря для сырой готовой продукции;	лист ХАССП		Ответственный по питанию

Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности

Гигиеническая оценка соответствия мебели ростовозрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.3648-20	2 раз в год, сентябрь, май	Медработник
Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Медработник
Соблюдение использования	СП	Постоянно	Старший

технических средств обучения	2.4.3648-20		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	Медработник
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 национальным 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 мер оприятий при карантине	Программа мероприятий	По необходимости	Медработник
Плановые осмотры	СП 2.4.3648-20	По графику	Медработник

Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников

Состояние работников (количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	Медработник
---	--	--	-------------

Контроль санитарного состояния территории и охрана окружающей среды

Санитарное состояние хозяйственной зоны: своевременная очистка контейнеров, хозяйственной площадки	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ	2 раза в неделю	Уборщик территории
Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов	Федеральный закон	1 раз в три месяца	Специализированная организация, у которой есть лицензия на вывоз отходов 1 класса опасности
Вывоз ТКО и пищевых отходов	Федеральный закон	2 раза в неделю	Региональный оператор по обращению с ТКО

	от 24.06.1998 № 89- ФЗ, СанПи Н 3.5.2.3472- 17		
Дезинфекция	СП 3.5.1378-03	По необходимост и	Уборщики
Дезинсекция	СанПиН 3.5.2.3472- 17	Профилактика – ежедневно, Обследование – 2 раз в месяц, Уничтожение – по необходимост и	Заместитель заведующего по АХР, специалист по техническому обслуживанию, специализир ованная организация
Дератизация	СП 3.5.3.3223- 14	Профилактика – ежедневно, Обследование – ежемесячно, Уничтожение – по необходимост и	завхоз, специалист по техническому обслуживанию, специализир ованная 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	Медработник
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медработник
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Ответственный по питанию
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медработник
Журнал аварийных ситуаций	По факту	завхоз

Журнал осмотра воспитанников на педикулез

Ежемесячно	Медработник
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту Медработник
Личные медицинские книжки работников	
Журнал регистрации результатов производственного контроля	Ежедневно завхоз, работник по техническому обслуживанию
Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний	По факту заведующий

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;• обеспечение запаса бутилированной минеральной воды
2.	Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	<ul style="list-style-type: none">• 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	<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
 - 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

№	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	При создании детского сада и по необходимости	Заведующий
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий
3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий
4	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 5 лет	Медработник
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 самостоятельно либо 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	завхоз

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

Программу разработали:

Заведующий

Р.Ф.Усова

Ответственный по питанию

Галиева Г.Г.