

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 5»**

Российская Федерация, 456440 Челябинская область, г. Чебаркуль, ул. Крылова, 16-А,
тел: **8-35168-2-41-15**, e-mail: olgads5@mail.ru, сайт: <http://ds5-cheb.ru>



ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности
в **Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 5»**

- Паспорт программы

Характеристика объекта	
Полное и сокращенное наименование:	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 5» (МБДОУ «ДС № 5)
Тип объекта:	образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	85.11: дошкольное образование;
Юридический адрес:	Россия, 456440, Челябинская область, г. Чебаркуль, ул. Крылова, д. 16-А
Фактический адрес:	Россия, 456440, Челябинская область, г. Чебаркуль, ул. Крылова, д. 16-А
Характеристика здания	
Тип строения	отдельно стоящее 2-х этажное здание с подвальным этажом
Площадь	1959,8 кв. м.
Оборудование	оборудование для осуществления образовательной деятельности

Характеристика инженерных систем.

Освещение	естественное и искусственное
Система вентиляции	естественная, приточно-вытяжная, принудительная
Система отопления	централизованная
Система водоснабжения	централизованные горячая и холодная в зимний период, холодная в летний период. Дополнительный подогрев воды бойлерами
Система канализации	подключено к городской сети канализации

2. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методов 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 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- 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 мебели»;
- 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 дезинфекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»;
- 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 Минздрава 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»;

- Приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н «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
1	Заведующий	<p>общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;</p> <p>организация плановых медицинских осмотров работников;</p> <p>организация профессиональной подготовки и аттестации работников;</p> <p>разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений</p>
2	Старший воспитатель	<p>контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, НОД и оборудованию в помещениях для работы с детьми;</p> <p>исполнение мер по устранению выявленных нарушений</p>
3	Медработник ГБУЗ «Областная больница г. Чебаркуль» (по согласованию)	<p>контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек;</p> <p>медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников;</p> <p>контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников;</p> <p>ведение учета и отчетности по производственному контролю;</p> <p>осуществление контроля за приготовлением пищи</p>
4	Заместитель заведующего по АХР	<p>контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории;</p> <p>организация лабораторно-инструментальных исследований;</p> <p>ведение учетной документации;</p> <p>ведение учета и отчетности по производственному контролю;</p> <p>разработка мер по устранению выявленных нарушений;</p> <p>контроль охраны окружающей среды</p>
5	Ответственный по питанию	<p>контроль организации питания;</p> <p>ведение учетной документации;</p>

	составление меню	
	организация питания на пищеблоке МБДОУ «ДС № 5»;	
6	Шеф-повар	осуществление соблюдения санитарных требований к организации работы на пищеблоке; составление меню

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	При наличии жалоб, но не реже 1 раза в 3 года	Помещения и рабочие места (по 1 точке)	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.2.4.54 8-96, МУК 4.3.2756-10	Протокол
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	При наличии жалоб, но не реже 1 раза в 3 года	Рабочие места (по 1 точке)	СП 52.13330.2016, СанПиН 2.2.1/2.1.1.127 803, МУК 4.3.2812-10.4.3	Протокол
3	Шум	Уровни звука, звукового давления	При наличии жалоб, но не реже 1 раза в 3 года и внепланово – после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции (по 1 точке)	СН 2.2.4/2.1.8.562-96, ГОСТ 23337-2014	Протокол
4	Аэрионный состав воздуха	Химические вещества: фенол, формальдегид, бензол	При закупке новой мебели, после ремонтных работ	Помещения (1 проба)	МУ 2.2.5.2810-10.2.2.5	Протокол
5	Песок на игровых площадках	Озон, оксид азота, аммиак, стирол, ацетон, эпихлоргидрин, оксид этилена	При наличии жалоб, но не реже 1 раза в 5 лет	Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба)	МУ 2.2.5.2810-10. 2.2.5	Протокол
		Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химический контроль	Июнь	2-4 пробы из песочниц	СанПиН 3.2.3215-14	Протокол

6	Контроль санитарного фона	Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования)	При наличии жалоб, но не реже 1 раза в 3 года	Игровые уголки – 5 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)	СанПин 3.2.3215-14	Протокол
		Смывы иерсинии	При наличии овощехранилища	Пищевлок – 5-10 смывов (с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; в столовых: с посуды, клеенок, скатертей, столов)	СП 3.1.7.2615-10, МУ 3.1.1.2438-09	Протокол
7	Качество питьевой воды	Микробиологические исследования	При наличии жалоб, но не реже 1 раза в 3 года и внепланово после ремонта систем водоснабжения	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем (2 пробы)	СанПин 2.1.4.1074-01	Протокол
8	Санитарно-бактериологическое исследование пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд	При наличии жалоб, но не реже 1 раза в 3 года, а также при смене меню	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	При наличии жалоб, но не реже 1 раза в 3 года, а также при смене меню	Рацион питания (2 пробы)		
		Контроль проводимой витаминизации блюд	При наличии жалоб, но не реже 1 раза в 3 года, а также при смене меню	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	Старший воспитатель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года

3	Воспитатели	18	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Музыкальный работник	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Инструктор по физической культуре	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Учитель-логопед	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Педагог-психолог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	Заместитель заведующего по АХР	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
9	Кастелянша	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
10	Машинист по стирке и ремонту спецодежды	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
11	Сторож	3	1 раз в год	1 раз в 2 года
12	Специалист по охране труда	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
13	Дворник	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
14	Младший воспитатель	14	1 раз в год	1 раз в год
15	Шеф-повар	1	1 раз в год	1 раз в год
16	Повар	3	1 раз в год	1 раз в год
17	Подсобный рабочий	2	1 раз в год	1 раз в год
18	Кладовщик	1	1 раз в год	1 раз в год

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. Деятельность:

№	Деятельность	Документ
п/п		
1	Образовательная	Лицензия серии 74ЛЮ2 № 0003605, регистрационный номер 14351, выдана 20.12.2018 г. Министерством образования и науки Челябинской области

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	Заместитель заведующего по АХР
Освещенность территории	СП 2.4.3648-20	Еженедельно	Заместитель заведующего по АХР
Температура воздуха и кратность проветривания	СП 2.4.3648-20, график проветриваний	Постоянно	Заместитель заведующего по АХР
Состояние отделки стен, полов в помещениях, коридорах, санузлах	План-график технического обслуживания	Ежеквартально	Заместитель заведующего по АХР
Состояние осветительных приборов	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Заместитель заведующего по АХР
Кратность и качество уборки помещений	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Еженедельно	Заместитель заведующего по АХР
Состояние оборудования пищеблока, инвентаря, посуды	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежемесячно	Заместитель заведующего по АХР
Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	1 раз в год	Заместитель заведующего по АХР
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	Кладовщик, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий», ответственный за осуществление экспертизы
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья: – сроки и условия хранения пищевой продукции		Ежедневно	Шеф-повар, кладовщик
– время смены кипяченной воды	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждые три часа	Шеф-повар, младшие воспитатели
– 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	Каждый технологический цикл Каждая партия	Шеф-повар, повар
– точность технологических процессов			
– температура готовности блюд			

<p>Готовые блюда: – суточная проба;</p> <p>– дата и время реализации готовых блюд</p> <p>Обработка посуды и инвентаря: – содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах</p> <p>– обработка инвентаря для сырой готовой продукции</p>	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно от каждой партии	Шеф-повар
	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия	Шеф-повар
		Ежедневно	Шеф-повар
			Шеф-повар
Контроль обеспечения условий образовательно-воспитательной деятельности			
<p>Гигиеническая оценка соответствия мебели росто-возрастным особенностям детей и ее расстановка</p>	СП 2.4.3648-20 СП 1.2.3685-21	2 раз в год, сентябрь, май	Медработник
	<p>Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями</p>	Постоянно	Медработник, старший воспитатель
<p>Соблюдение использования технических средств обучения</p>	СП 2.4.3648-20 СП 1.2.3685-21	Постоянно	Старший воспитатель
	<p>Продолжительность прогулок</p>	Постоянно	Старший воспитатель
<p>Режим дня и НОД</p>	СП 2.4.3648-20 СП 1.2.3685-21	1 раз в неделю и при составлении расписания занятий	Старший воспитатель
Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников			
<p>Проведение и контроль эффективности закаливающих процедур</p>	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Медработник
<p>Контроль за утренним приемом детей</p>	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Воспитатели, медработник
<p>Вакцинация</p>	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	Медработник
<p>Осмотр воспитанников на педикулез</p>	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.2.3215-14	1 раз в месяц	Медработник
<p>Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине</p>	Программа мероприятий	По необходимости	Медработник
<p>Плановые осмотры</p>	СП 2.4.3648-20	По графику	Медработник
Контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников			





Состояние работников (количество работников с инфекционными заболеваниями, поврежденными кожных покровов)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Медработник, заместитель заведующего по АХР
Контроль охраны окружающей среды			
Санитарное состояние хозяйственной зоны: современная очистка контейнеров, хозяйственной площадки, вывоз ТКО	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ	1 раз в неделю по понедельникам (по графику, заявка не требуется) и при необходимости по дополнительной заявке ООО «ЦКС»	Заместитель заведующего по АХР, региональный оператор ООО «ЦКС»
Вывоз ртутьсодержащих ламп		1 раз в год или по мере накопления контейнера для сбора ламп	Заместитель заведующего по АХР Специализированная организация, у которой есть лицензия
Дезинфекция	СП 3.5.1378-03	По необходимости	Заместитель заведующего по АХР Специализированная организация, у которой есть лицензия
Дезинсекция	СанПиН 3.5.2.3472-17	По необходимости, но не реже 1 раза в три месяца	Заместитель заведующего по АХР, специализированная организация, у которой есть лицензия
Дератизация	СП 3.5.3.3223-14	По необходимости, но не реже 1 раза в три месяца	Заместитель заведующего по АХР, специализированная организация, у которой есть лицензия
Акарицидная обработка территории		Май месяц текущего года, повторная обработка в текущем году по мере необходимости	Заместитель заведующего по АХР, специализированная организация, у которой есть лицензия
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	Кладовщик	
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Кладовщик	
Гигиенический журнал (сотрудники) (электронная форма)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медработник, заместитель заведующего по АХР	
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно в программе «НОТ: Учет питания в ДООУ»	Шеф-повар, кладовщик	
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Шеф-повар	
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медработник	

Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заместитель заведующего по АХР
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медработник
Контроль своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Медработник
Личные медицинские книжки работников	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХР

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 государственные 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 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	Специалист по охране труда
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	Заместитель заведующего по АХР
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	Заместитель заведующего по АХР
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Медработник
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Заместитель заведующего по АХР
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 Управления Роспотребнадзора	Заведующий
Программу разработали:			
Заведующий			О.Р.Гаялова
Заместитель заведующего по АХР			И.А.Федотова
Ответственный по питанию шеф-повар Кладовщик			Д.В.Казанцева
			Н.В.Белова