

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 2 «Берёзка»
(МБДОУ детский сад № 2 «Берёзка»)**

ПРИНЯТО:

на Профсоюзном собрании
МБДОУ детского сада № 2 «Берёзка»
(наименование дошкольного образовательного учреждения)

Протокол № 3 от 11.01.2021г.

Председатель ПК
 / Войтикова С.К. /
подпись / расшифровка подписи

УТВЕРЖДЕНО:


Заведующий
МБДОУ детский сад № 2 «Берёзка»
(наименование дошкольного образовательного учреждения)
подпись / расшифровка подписи
Дашкова А.С. /
Приказ № 36 - Од от 11.01.2021г.

**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 № 2 «Берёзка»**

п. Тарасовский
2021 год

1. Паспорт программы

Характеристика объекта	
Полное и сокращенное наименование:	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 2 «Берёзка» (МБДОУ детский сад № 2 «Берёзка»)
Тип объекта:	образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	1) образовательная: ✓ дошкольное образование
Юридический адрес:	346092, Ростовская область, Тарасовский район, Тарасовский, ул. М-Горького, 133 п.
Фактический адрес:	346092, Ростовская область, Тарасовский район, Тарасовский, ул. М-Горького, 133 п.
Характеристика здания	
Тип строения	отдельно стоящее двухэтажное здание
Площадь	191,41 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	автономная, котельная
Система водоснабжения	на технические нужды от водопровода (собственная скважина), для приготовления пищи и питья – закупка бутилированной воды
Система канализации	местный выгреб

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»;
- ❖ СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
- ❖ 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 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 3.3686-21 «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 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	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; ▪ 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; ▪ организация профессиональной подготовки и аттестации работников; ▪ разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений; ▪ контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории; ▪ контроль организации питания; ▪ отслеживание витаминизации блюд; ▪ организация лабораторно-инструментальных исследований; ▪ ведение учетной документации; ▪ разработка мер по устранению выявленных нарушений; ▪ контроль охраны окружающей среды 	Приказ

2	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; ▪ ведение учетной документации 	Приказ
---	-------------	---	--------

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 (ко-во 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 2.2.3670-20, СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2756-10	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
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, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
3	Шум	Уровни звука, звукового давления	1 раз в год и внепланово – после реконструируемых систем вентиляции, ремонта	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции (по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2194-07	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

			оборудова ния			
4	Песок в детских песочни цах	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно- химический контроль	1 раз в 3 года	2 пробы из песочницы	СанПиН 1.2.3685- 21, СанПи Н 3.2.3215- 14	Протокол, журнал инструмент альных и лабораторн ых методов производст венного контроля
5	Контроль санитар ного фона и пищевой продукц ии	Смывы на санитарно- показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования)	1 раз в 3 года	Игровые уголки –10 проб (с игрушек, мебели, ковров и дорожек; в спальнях: с постельного белья, с пола, батарей, подоконник ов,штор; в туалетных комнатах: с ручек дверей, кранов, наружных поверхности горшков стульчаков Пищевые блок – 5–10 смывов (с разделочны х столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; в столовых: с	СанПиН 3.2.3215- 14	Протокол, журнал инструмент альных и лабораторн ых методов производст венного контроля

				посуды, клеенок, скатертей, столов		
6	Исследование питьевой воды	Микробиологические исследования	4 раза в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды;	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
8	Исследования пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	1 раз в квартал	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2–3 блюда исследуемого приема пищи)	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20, ТР ТС 021/2011	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	Воспитатель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года

3	Помощник воспитателя	1	1 раз в год	1 раз в год
4	Повар	1	1 раз в год	1 раз в год
5	Технический персонал	3	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 05.03.2021

6.2. Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	от 10.06.2014 № 654

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)	Дворник
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)	Заведующий Завхоз
	– генеральной уборки		Ежемесячно, до конца 2021 года – еженедельно	
Обращение с ртутью	Вывоз ртутьсодержащи	Федеральн ые законы	1 раз в 3 месяца	Спецорганизация, у которой есть

содержащими лампами и медицинскими отходами	х ламп и медицинских отходов	от 21.11.2011 № 323-ФЗ, от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21		лицензия на вывоз медицинских отходов класса «Д», а также на вывоз отходов 1-го класса опасности
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	СанПиН 3.5.2.3472-17	2 раза в неделю	Дворник
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Помощник воспитателя, повар
Дезинсекция	– профилактика	СанПиН 3.5.2.3472-17	Ежедневно	Завхоз, дворник
	– обследование		2 раза в год	Специализированная организация
	– уничтожение		По необходимости	
Дератизация	– профилактика	СП 3.5.3.3223-14	Ежемесячно	Завхоз, дворник
	– 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	Заведующий
	– наличие, целостность и тип ламп			
Микроклимат	– температура	СП	Ежедневно (в	Помощник

помещений	воздуха;	2.4.3648-20	течение дня)	воспитателя
	– кратность проветривания;			
	– влажность воздуха (склад пищеблока)		Ежедневно	повар
Шум	– наличие источников шума на территории и в помещениях	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Заведующий
	– условия работы оборудования	План технического обслуживания	По плану техобслуживания	Заведующий
Песок в песочницах	– состояние песка	СП 2.4.3648-20	После каждой прогулки	Воспитатель, дворник
	– наличие крышки на песочнице			
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	Заведующий 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 воздух веществ, возможность контакта с дезсредствами и т. д.)			
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	План-график технического обслуживания	Ежеквартально	Заведующий
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, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	– сроки и условия хранения пищевой продукции	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Повар
	– время смены кипяченой воды		Каждые 3 часа	Помощник воспитателя
	– температура и влажность на складе		Ежедневно	Повар
	– температура холодильного оборудования;			
Приготовление пищевой продукции	– соблюдение технологии приготовления блюд по	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждый технологический цикл	Заведующий, Завхоз, повар

	технологическим документам			
	– поточность технологических процессов			
	– температура готовности блюд		Каждая партия	Повар
Готовые блюда	– суточная проба	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20	Ежедневно от каждой партии	Повар
	– дата и время реализации готовых блюд		Каждая партия	Завхоз
Обработка посуды и инвентаря	– содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20	Ежедневно	Помощник воспитателя, повар
	– состояние оборудования, инвентаря и посуды			
	– обработка инвентаря для сырой готовой продукции			
Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности				
Мебель и оборудование	Оценка соответствия мебели ростовозрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.3648-20	2 раза в год, сентябрь, май	Заведующий
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20	Каждая партия	Воспитатель
Показатели образовательного	Режим дня групп	СП 2.4.3648-20	1 раз в неделю	Заведующий

о процесса				
Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников				
Здоровье	Утренний прием детей, термометрия	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Воспитатель
	Вакцинация	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	Заведующий
	Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.2.3215-14	1 раз в месяц	Воспитатель
Профилактика заболеваний	Оздоровление	СП 2.4.3648-20	Июнь, июль, август	Заведующий
	Проведение ограничительных мероприятий	Программа мероприятий	При решении Роспотребнадзора г. Энска	Заведующий
Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников				
Состояние здоровья работников пищеблока	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	Заведующий
Гигиеническая подготовка работников	Обучение и аттестация работников пищеблока	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежегодно	Заведующий
	Обучение и аттестация работников (кроме работников пищеблока)		1 раз в 2 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	Медсестра
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Завхоз
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Помощник воспитателя
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медсестра
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заведующий
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медсестра
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Заведующий
Личные медицинские книжки работников		
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Заведующий
Журнал визуального производственного контроля	По факту	Заведующий
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.	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	<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 сальмонеллеза, вирусного гепатита В, С – 3 случая и более; ветряной оспы, гриппа 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	<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.

№ 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	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство РФ в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)	Постоянно	Заведующий
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Заведующий
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Заведующий
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