

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
Ойховский детский сад № 3 «Колокольчик»

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ Ойховский детский сад
№ 3 «Колокольчик»

_____ О. А. Голубкова

Приказ № 38 от 19.04.2021

ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
при осуществлении образовательной деятельности
в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
Ойховский детский сад № 3 «Колокольчик»

Ойха 2021 г.

1. Паспорт программы

Характеристика объекта

Полное и сокращенное наименование: Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Ойховский детский сад № 3 «Колокольчик»

Тип объекта: образовательная организация

Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация
1) образовательная:
• дошкольное образование;

Юридический адрес: 662939, с Ойха, ул. Мира, 6а

Фактический адрес: 662939, с Ойха, ул. Мира, 6а

Характеристика здания

Тип строения: отдельно стоящее 1-этажное здание без подвального помещения

Площадь: 413 кв. м

Оборудование: оборудование офисное (компьютер, мфу), оборудование для проведения учебной деятельности

Характеристика инженерных систем

Освещение: естественное и искусственное

Система вентиляции: естественная, приточно-вытяжная

Система отопления: Централизованная

Система водоснабжения: холодная, централизованная

Система канализации: централизованная канализация

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»;
- 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»;
- 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
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; - 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;
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;
3	Заведующий хозяйством	<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; - ведение учета и отчетности по производственному контролю; - контроль организации питания; - отслеживание витаминизации блюд;

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	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	СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2812-10.4.3	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
3	Песок в детских песочницах	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз в квартал	2–4 пробы из песочниц	СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 3.2.3215-14	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
4	Исследования 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; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (2 пробы)	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
5	Исследования пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд	1 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, 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 о человек	Кратность	
			Периодический и внеочередной медосмотр	Гиг подготовка и аттестация
1	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Секретарь	1	1 раз в год	1 раз в 2 год
3	Воспитатели	6	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Музыкальный работник	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Педагог-психолог, инструктор по физической культуре	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Младший воспитатель	4	1 раз в год	1 раз в год
7	Завхоз+Работники пищеблока	3	1 раз в год	1 раз в год
8	Младший обслуживающий 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 16.06.2020

6.2. Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	Лицензия серия РО № 043972 от 22.03.2012

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	Основан	Срок	Ответственны
-----------------	------------	---------	------	--------------

		ие		й
Контроль содержания помещений, оборудования и территории				
Санитарное состояние территории	Кратность и качество уборки	СП 2.4.3648 -20	Ежедневно (утром и вечером)	Завхоз
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество: – текущей уборки;	СП 2.4.3648 -20, СанПиН 2.3/2.4.3 590-20,	Ежедневно (в течение дня)	Ст воспитатель, завхоз.
	– генеральной уборки	СП 3.1/2.4.3 598-20	Ежемесячно, до 31 декабря 2021 года – еженедельно	
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ,	2 раза в месяц	Региональный оператор по обращению с ТКО, завхоз.
	Очистка хозяйственной площадки	СанПиН 2.1.3684 -21 СанПиН 3.5.2.347 2-17	2 раза в неделю	Уборщик территории
Рабочие растворы дезинфекции	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3 590-20, СП 2.4.3648 -20	Ежедневно	Завхоз
Дезинсекция	– профилактика	СанПиН 3.5.2.347 2-17	Ежедневно	Завхоз
	– обследование		По необходимости	Специализированная организация
	– уничтожение			
Дератизация	– профилактика	СП 3.5.3.322 3-14	Ежедневно	Завхоз
	– 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	Завхоз
	– наличие, целостность и тип ламп			
Микроклимат помещений	– температура воздуха;	СП 2.4.3648 -20,	Ежедневно (в течение дня)	Ст воспит
	– кратность проветривания;			

	– влажность воздуха (склад пищеблока)	СанПиН 2.3/2.4.3 590-20	Ежедневно	Завхоз
Песок в песочницах	– состояние песка;	СП 2.4.3648 -20,	После каждой прогулки	Старший воспитатель
	– наличие крышки на песочнице	СанПиН 1.2.3685 -21		
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	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 веществ, возможность контакта с дезсредствами и т.д.)			
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 2.3/2.4.3 590-20	Каждая партия	Завхоз, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	– сроки и условия хранения пищевой продукции;	СанПиН 2.3/2.4.3 590-20	Ежедневно	Завхоз
	– время смены кипяченной воды;		Каждые три часа	Завхоз
	– температура и влажность на складе;		Ежедневно	Завхоз
	– температура холодильного оборудования;			
Приготовление	– соблюдение технологии	СанПиН	Каждый	Повар

пищевой продукции	приготовления блюд по технологическим документам;	2.3/2.4.3 590-20	технологический цикл	Повар
	– поточность технологических процессов;			
	– температура готовности блюд;		Каждая партия	
Готовые блюда	– суточная проба;	СанПиН 2.3/2.4.3 590-20	Ежедневно от каждой партии	Повар
	– дата и время реализации готовых блюд;		Каждая партия	Повар
Обработка посуды и инвентаря	– содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах;	СанПиН 2.3/2.4.3 590-20	Ежедневно	Завхоз
	– состояние оборудования, инвентаря и посуды			Завхоз
	– обработка инвентаря для сырой готовой продукции;			Повар
Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности				
Мебель и оборудование	Оценка соответствия мебели росту-возрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.3648 -20	2 раз в год, сентябрь, май	Ст воспитатель
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648 -20	Каждая партия	Воспитатели
Показатели образовательного процесса	Режим дня групп	СП 2.4.3648 -20	1 раз в неделю	Старший воспитатель
Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников				
Здоровье	Утренний прием детей, термометрия	СП 2.4.3648 -20	Ежедневно	Воспитатели,
	Вакцинация	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	Воспитатели
	Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648 -20, СанПиН 3.2.3215 -14	1 раз в месяц	Воспитатели

Профилактика заболеваний	Оздоровление	СП 2.4.3648-20	Июнь, июль, август	Воспитатели
	Проведение ограничительных мероприятий	Программа мероприятий	При решении Роспотребнадзора г. Минусинска	Ст воспитатель
Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников				
Состояние здоровья работников пищеблока	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	СанПиН 2.3/2.4.3 590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	Завхоз
Гигиеническая подготовка работников	Обучение и аттестация работников пищеблока	СП 2.4.3648-20,	Ежегодно	Секретарь (делопроизводитель)
	Обучение и аттестация работников (кроме работников пищеблока)	СанПиН 2.3/2.4.3 590-20	Один раз в два 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	Завхоз
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный за питание
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Повар
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Воспитатели
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Завхоз
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Воспитатели
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Секретарь
Личные медицинские книжки работников		
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Заведующий хоз, ст. воспитатель, повар

Журнал визуального осмотра	По факту	Завхоз, старший воспитатель
Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний	По факту	Заведующий, завхоз.

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;
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	<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 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	Заведующий
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков перееаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Секретарь
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Завхоз
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	Завхоз, ст воспитатель
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Завхоз, ст воспитатель
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 в г. Минусинск	Заведующий