

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 5 «ТЕРЕМОК» г. ВЕЛИЖА**

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ детский сад №5
«Теремок» г. Велижа

Н.Л.Горыня

10 января 2022 г.

**Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемических
(профилактических) мероприятий**

**МУНИЦИПАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО ДОШКОЛЬНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ**

ДЕТСКИЙ САД № 5 «ТЕРЕМОК» г. ВЕЛИЖА

2022 г.

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 5 «ТЕРЕМОК» г. ВЕЛИЖА
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Горыня Наталья Леонидовна, 8481-32-4-12-49
Юридический адрес:	216280, Смоленская область, г. Велиж , ул. Энгельса. Дом 64 а
Фактический адрес:	216280, Смоленская область, г. Велиж , ул. Энгельса. Дом 64 а
Количество работников:	30 человек
Количество обучающихся:	75 человек
Свидетельство о государственной регистрации	
ОГРН:	1026700644629
ИНН:	6701004332
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	

Характеристика здания

Тип строения	отдельно стоящее 2этажное здание
Площадь	4812 кв. м.
Оборудование	оборудование для проведения учебно-воспитательной деятельности

Характеристика инженерных систем

Освещение	естественное и искусственное
Система вентиляции	естественная, приточно-вытяжная
Система отопления	централизованная
Система водоснабжения	Холодая вода централизованная. Горячая через водонагреватели
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»;
- 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 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
- 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 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных заболеваний»

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•	

		<ul style="list-style-type: none"> 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. 	
2	медсестра	<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	Завхоз	<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. 	
4	кладовщик	<ul style="list-style-type: none"> контроль организации питания; отслеживание витаминизации блюд; ведение учетной документации; ведение учета и отчетности по производственному контролю. 	

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	Песок на игровых площадках	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз в год (весной)	1–2 пробы из песочниц	СанПиН 3.2.32 15-14	Протокол
2	Контроль санитарного фона	Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологические	1 раз в год	Игровые уголки – 10 проб (с игрушек, мебели, в спальнях: с	СанПиН 3.2.32 15-14	Протокол

		исследования)		постельного белья, 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)		
3	Качество питьевой воды	Микробиологические исследования	1 раз в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения	1 проба (Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды)	СанПиН 2.1.4.1074-01	Протокол
4	Санитарно-бактериологическое исследование пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд	1 раз в год	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Протокол
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (2 пробы)		

5. Перечень должностей и число работников, которые подлежат медицинским осмотрам, гигиеническому обучению и аттестации

№ п/п	Профессия	Кратность	
		Периодический и внеочередной медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	заведующий	1 раз в год	1 раз в год
2	Воспитатель	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Музыкальный работник, логопед	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Младший воспитатель	1 раз в год	1 раз в год
5	Работники пищеблока	1 раз в год	1 раз в год
6	Обслуживающий персонал	1 раз в год	1 раз в 2 года

6. 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	дворник
Освещенность территории	СП 2.4.3648-20	Еженедельно	Рабочий по обслуживанию (электрик)
Температура воздуха и кратность проветривания	СП 2.4.3648-20, график проветриваний	Постоянно	Медицинская сестра
Состояние отделки стен, полов в помещениях, коридорах, санузлах	План-график технического обслуживания	Ежеквартально	завхоз
Состояние осветительных приборов	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Рабочий по обслуживанию (электрик)
Кратность и качество уборки помещений	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Еженедельно	Младшие воспитатели
Состояние оборудования пищеблока, инвентаря, посуды	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 продовольственного сырья; – условия доставки продукции транспортом	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 2.1.3684-21	Каждая партия	Ответственный по питанию
Хранение пищевой	СанПиН	Ежедневно	Ответственный по

продукции и продовольственного сырья; – сроки и условия хранения пищевой продукции;	2.3/2.4.3590-20 СанПиН 2.1.3684-21		питанию
– время смены кипяченной воды;		Каждые три часа	Ответственный по питанию
– температура и влажность на складе;		Ежедневно	Ответственный по питанию
– температура холодильного оборудования;			
Приготовление пищевой продукции: – соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 2.1.3684-21	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию
– поточность технологических процессов;			Повар
– температура готовности блюд;		Каждая партия	
Готовые блюда: – суточная проба;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 2.1.3684-21	Ежедневно от каждой партии	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 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 2.1.3684-21	Ежедневно	Ответственный по питанию
– обработка инвентаря для сырой готовой продукции			Ответственный по питанию
Контроль обеспечения условий образовательно-воспитательной деятельности			
Гигиеническая оценка соответствия мебели ростовозрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.3648-20	2 раз в год, сентябрь, май	завхоз
Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20	Постоянно	завхоз
Соблюдение использования	СП 2.4.3648-	Постоянно	Старший

технических средств обучения	20		воспитатель
Продолжительность прогулок	СП 2.4.3648-20	Постоянно	старший воспитатель
Режим дня и занятий	СП 2.4.3648-20	1 раз в неделю и при составлении расписания занятий	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	медсестра
Вакцинация	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	Заведующий, междсестра
Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.2.3215-14	1 раз в месяц	медсестра
Контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников			
Состояние работников (количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Старший воспитатель
Контроль охраны окружающей среды			
Санитарное состояние хозяйственной зоны: своевременная очистка контейнеров, хозяйственной площадки, вывоз ТКО	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ	По графику	завхоз
Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов		По мере необходимости	Специализированная организация, у которой есть лицензия
Дезинфекция	СП 3.5.1378-03	По графику	медсестра
Дезинсекция	СанПиН 3.5.2.3472-17	По графику	медсестра
Дератизация	СП 3.5.3.3223-14	По графику	медсестра

7. 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	Ответственный по питанию
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный по питанию
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Ответственный по питанию
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	медсестра
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	медсестра
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	медсестра
Личные медицинские книжки работников		
Протоколы лабораторных испытаний	По факту	медсестра

8. 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 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 групповых.
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

9. 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	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Медсестра, заведующий
5	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых	По графику	заведующий

	самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке		
6	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	заведующий

Программу разработали:

Медсестра, ответственный по питанию

Законова Н.Г.

Кладовщик
Завхоз:

Лукашевич О.Г.
Козлова О.В.

Согласовано:

Заведующий:

Горыня Н.Л.