

УТВЕРЖДЕНА
приказом МАДОУ ЦРР-д/с № 4
ЗАТО Межгорье
Республики Башкортостан
20.10.2021 № 148 о/д

Программа
производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
в Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Центр
развития ребенка-детский сад № 4» городского округа закрытое административно-
территориальное образование город Межгорье Республики Башкортостан
(МАДОУ ЦРР-д/с № 4 ЗАТО Межгорье Республики Башкортостан)

Межгорье
2021

1. Паспорт программы

Характеристика объекта

Полное и сокращенное наименование:	Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Центр развития ребенка-детский сад № 4» городского округа закрытое Административно-территориальное образование город Межгорье Республики Башкортостан (МАДОУ ЦРР-д/с № 4 ЗАТО Межгорье Республики Башкортостан)
Тип объекта:	образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	1) образовательная: – дошкольное образование; – дополнительное образование детей и взрослых;
Юридический адрес:	453571, г. Межгорье, ул. Комсомольская, дом 33а
Фактический адрес:	453571, г. Межгорье, ул. Комсомольская, дом 33а

Характеристика здания

Тип строения	Отдельно стоящее 2-х этажное здание с подвальным этажом
Площадь	2 704,3
Оборудование	Оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер проектор), оборудование для проведения учебной деятельности

Характеристика инженерных систем

Освещение	естественное и искусственное
Система вентиляции	естественная, приточно-вытяжная
Система отопления	централизованная, от городской сети
Системы водоснабжения	горячая и холодная, централизованные
Система канализации	подключено к городской сети канализации

2. Пояснительная записка

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.1999 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения (с изменениями от 30 декабря 2001, 10 января, 30 июня 2003, 22 августа 2004, 9 мая, 31 декабря 2005) и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий (с изменениями и дополнениями).

Программа производственного контроля – это документ, включающий в себя перечень мероприятий, направленных на соблюдение в организации санитарного законодательства и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, сроки их исполнения во исполнение статьи 11 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», в которой установлены обязанности юридических лиц по выполнению требований санитарного законодательства РФ.

Программа устанавливает порядок организации и осуществления производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.

Целью производственного контроля является обеспечение безопасности для человека и ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организацией и осуществлением контроля за их соблюдением.

Задачи производственного контроля:

- соблюдение официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- осуществление лабораторных исследований и испытаний в случаях, установленных настоящими санитарными правилами и нормативами на рабочих местах с целью оценки влияния производства на человека и его здоровье;

- осуществление лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников;
- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

В программу включены:

- перечень официально изданных санитарных правил;
 - перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля в ДОУ;
 - перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам;
 - мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов в ДОУ, график лабораторного контроля;
 - визуальный контроль специально уполномоченными должностными лицами (работниками) организации за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений.
- Данная программа разработана для дошкольного образовательного учреждения с численностью персонала 31 единица.

Программа действует до принятия новой редакции (внесение изменений).

3. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствующей деятельности

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями на 13 июля 2020 года);
- Положение о федеральной службе по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, утвержденное Постановлением правительства РФ от 30.06.2004 № 322 (с изменениями на 30 апреля 2020 года);
- 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»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Постановление Правительства РФ от 15.07.1999 № 825 «Об утверждении перечня работ, выполнение которых связано с высоким риском заболевания инфекционными болезнями и требует обязательного проведения профилактических прививок» (с изменениями на 15 августа 2014 года);
- Постановление Правительства РФ от 25.12.2001 № 892 «О реализации Федерального закона «О предупреждении распространения туберкулеза в РФ» (с изменениями на 15 августа 2019 года);
- Постановление Правительства РФ от 16.04.2012 № 291 «Об утверждении положения о лицензировании медицинской деятельности» (с изменениями на 28 ноября 2020 года).

Санитарные правила и нормы:

- 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 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- 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 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СП 3.1/2.43598-20 от 30.06.2020 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19);

- СП 3.1.3597-20 от 22.05.2020 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19);
- СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»;
- СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, помещениях жилых и общественных зданиях и на территории жилой застройки»;
- СН 2.2.4/2.1.8.566-96 «Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий»;
- СП 52.13330.2016 «Свод правил. Естественное и искусственное освещение. Актуализированная редакция СНиП 23-05-95*»;
- СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Проектирование, строительство, реконструкция и эксплуатация предприятий, планировка и застройка населенных пунктов. Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий. Санитарные правила и нормы»;
- СанПиН 2.1.6.1032-01 «Гигиенические требования к обеспечению качества атмосферного воздуха населенных мест»;
- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;
- 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»;
- СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза. Санитарно-эпидемиологические правила»;
- 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»;
- СП 3.5.3.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;
- 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 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
- СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»;
- СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии»;
- СП 3.1.2.3113-13 «Профилактика столбняка»;
- СП 3.1.2952-11 «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита»;
- СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»;
- СП 3.1.3.2352-08 «Профилактика клещевого вирусного энцефалита»;
- 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»;
- ГОСТ 30390-2013 от 01.01.2016 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия», в соответствии с которым установлены обязательные требования к процедурам обеспечения безопасности продукции общественного питания, основанные на принципах ХАССП;
- Приказ Министерства Здравоохранения РФ от 21.03.2014 № 125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»;
- Приказ Минздравсоцразвития 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».

Методические рекомендации:

- Методическое указание МУ 3.1.1.2438-09 «Профилактика инфекционных болезней. Кишечные инфекции. Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза. Методические указания»;
- Методическое указание МУ 3.2.1756-03 от 28.03.2003 «Эпидемиологический надзор за паразитарными болезнями»;
- Методическое указание МУ 3.2.1882-04 от 03.03.2004 «Профилактика лямблиоза»;
- Методическое указание МУ 4.2.2661-10 от 23.07.2010 «Методы санитарно-паразитологических исследований»
- Руководство «Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха в помещениях» Р 3.5.1904-04 от 04.03.2004;
- Методическое указание МУ 3.1.2.2957-11 от 29.07.2011 «Эпидемиологический надзор, лабораторная диагностика и профилактика ротавирусной инфекции»;
- Методические рекомендации от 13.03.1987 № 11-4/6-33 «Контроль за организацией питания детей в детских дошкольных учреждениях»;
- Методические рекомендации от 20.06.1986 № 11-22/6-29 «Организация летней оздоровительной работы с детьми в дошкольных учреждениях»;
- Методическое указание МУ 3.1.1.2363-08 от 25.05.2008 «Эпидемиологический надзор и профилактика энтеровирусной (неполио) инфекций».

Объем и периодичность лабораторных исследований и испытаний определяются с учетом санитарно-эпидемиологической характеристики производства, наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду обитания.

Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной установленном порядке для проведения данного вида деятельности» (СП 1.1.1058-01 от 13.07.2001).

**4. Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению
производственного контроля**

№ п/п	Должность	Функции
1.	Заведующий ДОУ	- 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; - организация лабораторных исследований; - разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений.
2.	Старший воспитатель	- контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми; - контроль организации питания воспитанников в группах; - организация мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей; - исполнение мер по устранению выявленных нарушений.
3.	Медицинский работник	- проведение разъяснительной и просветительской работы по вопросам гигиены и профилактики вирусных инфекций с родителями и работниками; - контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек; - медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников;

№ п/п	Должность	Функции
		- контроль за состоянием здоровья работников и воспитанников; - контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников; - ведение учета и отчетности по производственному контролю. - витаминизация третьих блюд; - ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля: • журнал бракеража готовой продукции; • гигиенический журнал; • отбор и хранение суточных проб готовых блюд; • журнал учета температурного режима холодильного оборудования; • журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
4.	Заведующий хозяйством	- 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 журнала аварийных ситуаций; - контроль за состоянием: освещенности, систем теплоснабжения, систем водоснабжения; систем канализации
5.	Ответственный по питанию	- контроль качества поступающей продукции; - контроль за соблюдением технологии приготовления пищи в соответствии с технологическими картами; - контроль за выполнением мероприятий производственного контроля; - контроль за исполнением требований СП 3.1/2.4.3598-20
6.	Антиковидный инспектор	- обеспечение запасами (СИЗ – маски, перчатки, дезинфицирующие средства, кожные антисептики); - обеспечение на входе в здание и в санузлах кожных антисептиков для обработки рук и наличие инструкций по использованию; - контроль работы в помещениях для воспитанников бактерицидных установок; - контроль проведения генеральной уборки с применением дезинфицирующих средств, разведенных в концентрациях по вирусному режиму; - размещение на информационных стендах памятки по профилактике вирусных инфекций; - контроль работников пищеблока за наличием масок и перчаток, при ухудшении эпидемиологической обстановки – всем работникам.

5. Перечень химических веществ, представляющих потенциальную опасность для человека

Наименование вредного фактора	Профессия	Количество человек	Класс опасности
Моющие синтетические средства	Младший воспитатель, машинист по стирке и ремонту спецодежды	10	3-4
Хлорные соединения (хлорсодержащие)	Младший воспитатель, машинист по стирке и ремонту спецодежды	10	3-4

6. Перечень должностей и число работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации

Основание: Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 12 апреля 2011 года № 302 «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся 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», СП 2.4.3648-20 от 28.09.2020г. «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

№ п/п	Должность	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, в т.ч ст.воспитатель	12	1 раз в год	1 раз в 2 года
3.	Музыкальный руководитель	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.	Тьютор	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
6.	Младший воспитатель	8	1 раз в год	1 раз в год
7.	Заведующий хозяйством	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
8.	Делопроизводитель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
9.	Машинист по стирке белья	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
10.	Кастелянша	1	1 раз в год	1 раз в 2 года

7. План производственного контроля

№ п/п	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма контроля
1.	Микроклимат	Температура воздуха	2 раза в год – в теплый и холодный периоды	Помещения для занятий, кабинеты, спортивный зал (не менее 10% помещений – по 1 точке)	СП 2.2.3670-20, СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6, МР 2.4.0242-21. 2.4	Протокол, журнал регистрации результатов производственного контроля
		Кратность обмена воздуха				
		Относительная влажность воздуха				
2.	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год - в темное время суток	Помещения для занятий, кабинеты, оборудованные персональными	СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6, МР 2.4.0242-21.	Протокол, журнал регистрации результатов производ-

№ п/п	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма контроля
				электронными средствами обучения, спортивный и музыкальный залы (не менее 20% помещений – по 1 точке)	2.4	ственного контроля
3.	Песок на игровых площадках	Паразитологические исследования (жизнеспособные яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших, ооцисты криптоспоридий), микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз в год	Детские песочницы (2–4 пробы по 200 грамм каждая)	СанПиН 3.3686-21, СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал регистрации результатов производственного контроля
4.	Контроль санитарного фона	Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования)	1 раз в год	По 10 смывов: – в игровых уголках: с игрушек, мебели, ковров и дорожек; – спальнях: постельное белье, с пола, батарей, подоконников, штор; – туалетных комнатах: ручки дверей, кранов, наружные поверхности горшков, стульчаков	СанПиН 3.3686-21, МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6	Протокол, журнал регистрации результатов производственного контроля
5.	Качество питьевой воды	Исследования по химическим и микробиологическим показателям	1 в год и внеплано во после ремонта систем водоснабжения	Питьевая вода из разводящей сети помещений моечных столовой и кухонной посуды (1 проба)	СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 2.1.3684-21, МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6	Протокол, журнал регистрации результатов производственного контроля

№ п/п	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма контроля
6.	Пищевая продукция	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	2 раз 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, МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6	Протокол, журнал регистрации результатов производственного контроля
		Калорийность	1 раз в год	Рацион питания (1 проба)		
		Контроль проводимой витаминизации блюд	1 раз в год	Третьи блюда (1 проба)		

8. Перечень осуществляемых работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	№ 2838 от 13.08.2014г.
2.	Медицинская	№ ФС-02-01-002526 от 13.07.2018г.

9. 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 п.2.2.	Ежедневно (утром и вечером)	Заведующий хозяйством
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 хозяйством
	– генеральной уборки		Ежемесячно, до 31.12. 2021 года – еженедельно	
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	СанПиН 2.1.3684-21	При температуре плюс 4 °С и	Заведующий хозяйством

Объект контроля	Показатели	Основание	Срок	Ответственный
			ниже – 1 раз в 3 дня. При температуре плюс 5 °С и выше – ежедневно	
	Промывка и дезинфекция хозяйственной площадки и контейнеров		При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 20 дней. При температуре плюс 5 °С и выше – 1 раз в 5 дней	
Обращение с ртутьсодержащими лампами и медицинскими отходами	Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов	СанПиН 2.1.3684-21	1 раз в год	Спецорганизация, у которой есть лицензия на вывоз медицинских отходов класса «Д», а также на вывоз отходов 1-го класса опасности
Рабочие растворы дезинфицирующих средств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Медицинский работник
Дезинсекция	– профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Заведующий хозяйством, дворник
	– обследование		2 раза в месяц	
	– уничтожение		По необходимости	Специализированная организация
Дератизация	– профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Заведующий хозяйством, дворник
	– обследование		Ежемесячно	
	– уничтожение		Весной и осенью, по необходимости	Специализированная организация
Освещенность территории и помещений	– наличие и	СП 2.4.3648-20	1 раз в месяц	Заведующий хозяйством

Объект контроля	Показатели	Основание	Срок	Ответственный
	состояние осветительных приборов;			
	– наличие, целостность и тип ламп			
Микроклимат помещений	– температура воздуха;	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (в течение дня)	Заведующий хозяйством, медицинский работник
	– кратность проветривания;			
	– влажность воздуха (склад пищеблока)		Ежедневно	
Песок в песочницах	– состояние песка	СП 2.4.3648-20	После каждой прогулки	Старший воспитатель
	– 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 хозяйством
	– 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 дезинфицирующими средствами и т.д.)			

Объект контроля	Показатели	Основание	Срок	Ответственный
Наружное состояние кровли, фасада здания, отмостки, цоколя	Состояние отделки	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Внутреннее состояние отделки стен, полов в групповых помещениях, коридорах, санузлах	Состояние отделки	СП 2.4.3648-20 п.2.5.	По необходимости	Заведующий хозяйством
Функционирование системы теплоснабжения. Устранение неисправностей. Промывка и опрессовка системы отопления. Проведение осмотра системы теплоснабжения перед началом учебного года.	Состояние системы теплоснабжения	СП 2.4.3648-20	Ежедневно Июнь-август	Заведующий хозяйством

Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления

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	Ответственный по питанию
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	– сроки и условия хранения пищевой продукции	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Ответственный по питанию
	– температура холодильного оборудования;			
	– температура и влажность на складе			
Приготовление пищевой продукции	– соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим картам	СП 2.4.3648-20 п. 8.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.2.3.3.	Каждый технологический цикл	Заведующий Ответственный по питанию
	– поточность технологических процессов		Каждая партия	Повар
	– температура готовности блюд			

Объект контроля	Показатели	Основание	Срок	Ответственный
Готовые блюда	– суточная проба	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	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	Ежедневно	Медработник
	– состояние оборудования, инвентаря и посуды			Медработник Заведующий хозяйством
	– обработка инвентаря для сырой и готовой продукции			Ответственный по питанию
Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности				
Мебель и оборудование для детей	Оценка соответствия кроватей, столов и стульев росту- возрастным особенностям детей и их расстановка в помещениях для занятий, кабинетах, игровых (не менее 20% помещений)	СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.4.0242-21. 2.4	2 раз в год (сентябрь, январь)	Медработник
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21	Каждая партия	Заведующий хозяйством
Показатели организации образовательного процесса	Режим дня групп	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	1 раз в месяц	Старший воспитатель
	Режим двигательной активности детей	СП 2.4.3648-20	1 раз в неделю	Старший воспитатель
	Соблюдение максимально допустимого объема недельной нагрузки		1 раз в месяц	Старший воспитатель
	Состояние оборудования и пособий для развития		Постоянно	Старший воспитатель

Объект контроля	Показатели	Основание	Срок	Ответственный
	и игр детей			
Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников. Контроль профилактических мероприятий в условиях сохранения риска коронавирусной инфекции (COVID-19)				
Профилактика заболеваний у детей	Утренний осмотр детей, термометрия	СП 2.4.3648-20	Ежедневно 2 раза в день	Воспитатели, медработник
	Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686-21	1 раз в месяц	Медработник
	Направление на внутрикожную аллергическую пробу с туберкулином (далее – проба Манту)	СанПиН 3.3686-21	Вакцинированных – 1 раз в год, невакцинированных, больных хроническими заболеваниями – 2 раза в год	Медработник
Улучшение здоровья детей	Оздоровление	СП 2.4.3648-20	Июнь, июль, август	Старший воспитатель Медработник
	Закаливание		С октября по май	
Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине	Усиление мероприятий	СП 2.4.3648-20 п.2.9.5.	По необходимости	Медработник
Ограничение распространения заболеваний среди детей	Проведение ограничительных мероприятий вспышке заболеваний: грипп и ОРВИ, коклюш, туберкулез, пневмония, столбняк, дифтерия, корь, краснуха, ветряная оспа, коронавирусная инфекция и т.п.	СанПиН 3.3686-21, решение Роспотребнадзора	По программе мероприятий	Медработник
	Ограничение контактов воспитанников из разных групп	СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно до особого распоряжения	Старший воспитатель Медработник
Контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников				
Состояние здоровья работников	Работники ДОУ и пищеблока с инфекционными заболеваниями,	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены и в конце рабочей	Медработник

Объект контроля	Показатели	Основание	Срок	Ответственный
	повреждениями кожных покровов		работников ДОУ и пищеблока	
	Медосмотр	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 28.01.2021 № 29н, приказ Минздрава, Минтруда от 31.12.2020 № 988н/1420н	Предварительный – при трудоустройстве; периодический – ежегодно	
Профилактика заболеваний	Вакцинация	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 21.03. 2014 № 125н	По национальному календарю профилактических прививок и при наличии решения санврача – по календарю профилактических прививок по эпидемическим показаниям	Медработник

10. 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 холодильного оборудования	Ежедневно	Медработник
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Медработник
Журнал «Здоровье» (сотрудники пищеблока)	Ежедневно	Медработник
Гигиенический журнал (сотрудники ДОУ)	Ежедневно	Медработник
Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	Ежедневно	Медработник
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медработник
Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	Ежедневно	Медработник
Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Ежедневно	Медработник

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения; личные медицинские книжки работников	По факту	Медработник
Журнал регистрации результатов производственного контроля и протоколы	По факту	Заведующий хозяйством
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медработник
Журнал регистрации выдачи медицинских масок (COVID-19)	Ежедневно	Медработник
Журнал проведения профилактических мероприятий среди работников ДОУ (COVID-19)	Ежедневно	Медработник
Журнал контроля санитарного состояния	По факту	Медработник
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медработник
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заведующий хозяйством

11. 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	– 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

№ п/п	Ситуация	Действия
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

12. 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 объекта 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, задействованного 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	Заведующий хозяйством
8.	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Медработник

№ п/п	Мероприятие	Срок	Ответственный
9.	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Заведующий хозяйством
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 Межрегиональ- ного управления № 72 ФМБА России	Заведующий

Программу разработали:

Заведующий хозяйством
Ответственные по питанию

Кунаккузина Р.А.
Панарина И.Н.
Антипина Н.С.

Согласовано:
Председатель СТК

Густякова О.И.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575824

Владелец Якимович Светлана Николаевна

Действителен с 25.02.2021 по 25.02.2022