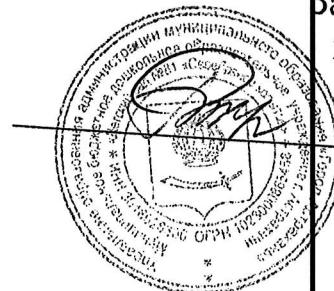


Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
г. Астрахани
«Детский сад № 81 «Серебряное копытце»
(МБДОУ г Астрахани № 81)

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ
г. Астрахани № 81

Т.А. Гусенкова



**ПРОГРАММА
(ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
при осуществлении образовательной деятельности
в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
г. Астрахани «Детский сад № 81 «Серебряное копытце»**

г. Астрахань
2022 г.

1. Паспорт программы

Характеристика объекта

Полное и
сокращенное
наименование:

Муниципальное бюджетное дошкольное
образовательное
учреждение г. Астрахани «Детский сад № 81
«Серебряное копытце»
(МБДОУ г. Астрахани № 81)

образовательная организация

1) образовательная;

дошкольное образование;

2) медицинская:

по оказанию первичной доврачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по лечебному делу, гигиеническому воспитанию, лечебной физкультуре, сестринскому делу в педиатрии;

оказанию первичной врачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по педиатрии,

проведению медицинских осмотров.

414052, г. Астрахань, ул. Социалистическая, строение
39 а

414000, г. Астрахань, ул. Социалистическая, строение
39 а

Юридический адрес:

Фактический адрес:

Характеристика здания

Тип строения

отдельно стоящее 5-и этажное здание с чердаком и
подвалом

Площадь

4996,2 кв. м., площадь территории 16487

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

централизованная, от городской сети

Система
водоснабжения
Система канализации

горячая и холодая, централизованные
подключено к городской сети канализации

2. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляющейся 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»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- 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, организаций 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»;
- 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	общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляющейся деятельностью;	Приказ от 01.09.2021 № 10
2.	Старший воспитатель	организация профессиональной подготовки и аттестации работников; контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории; контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях	Приказ от 01.03.2022 № 124

		для работы с детьми; исполнение мер по устранению выявленных нарушений	
4.	Заместитель заведующего по АХР	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; разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений;	Приказ от 01.03.2022 № 126
5.	Ответственный по питанию	контроль организации питания; ведение учетной документации;	Приказ от 01.09.2021 № 9

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	2 раза в год – в теплый и холодный периоды	Помещения и рабочие места (по 1 точке)	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.2.4.54-8-96, МУК 4.3.2756-10	Протокол
		Кратность обмена воздуха				
		Относительная влажность воздуха				
	Освещенность	Уровни света,	1 раз в год	Рабочие	СП	

		темное время суток		2.2.1/2.1.1.1 27803, МУК 4.3.2812- 10.4.3	
3.	Шум	Уровни звука, звукового давления	1 раз в год и внепланово – после реконструкцииемых систем вентиляции, ремонта оборудования	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции (по 1 точке)	СН 2.2.4/2.1.8.5 62-96, ГОСТ 23337-2014 Протокол
4.	Песок на игровых площадках	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз в квартал	2–4 пробы из песочниц	СанПиН 3.2.3215-14 Протокол
5.	Контроль санитарного фона	Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования)	1 раз в год	Игровые уголки – 10 проб (с игрушек, мебели, ковров и дорожек; в спальнях: с постельного белья, с пола, батарей, подоконников, штор; в туалетных комнатах: с	СанПиН 3.2.3215-14 Протокол

				наружных поверхносте й горшков, стульчиков)		
				Пищеблок – 5-10 смызов (с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; в столовых: с посуды, клеенок, скатерть, столов)		
6.	Качество питьевой воды	Микробиологич еские исследова ния	4 раза в год и внепланов о после Ремонта Систем водоснабж ения	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочно м (2 пробы)	СанПиН 2.1.4.1074- 01	Протокол
7.	Санитарно- бактериологи ческое исследование пищевой продукции	Микробиологич еские исследования проб готовых блюд	2 раза в год	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы,	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20	Протокол

			творожные, яичные, овощные блюда (2 - 3 блюда исследуемог о приема пищи)	
	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	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.	Педагоги	23	1 раз в год	1 раз в 2 года
3.	Старший воспитатель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
4.	Зам. зав по АХР	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
5.	Младший воспитатель	11	1 раз в год	1 раз в года
6.	Работники пищеблока	4	1 раз в год	1 раз в года
7.	Обслуживающий персонал	4	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	
			Специальной оценки условий труда от 10.12.2018 г.	
1.	Тепловое излучение	Повар		

6.2. Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ	
1.	Образовательная	№ 1556-Б/С от 30.06.2016г.	
2.	Медицинская	№ ЛО30-01 001192 Б/С от 10.02.2015	

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)	Зам.зав. по АХР
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)	Зам.зав. по АХР
	– генеральной уборки		Еженедельно	
Обращение с ртутьсодержащими лампами и медицинскими отходами	Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов	СанПиН 2.1.3684-21	1 раз в квартал	Спецорганизация, у которой есть лицензия на вывоз медицинских отходов класса «Д», а также на вывоз отходов 1-го класса опасности

Санитарное состояние площаадки для сбора отходов	Вывоз ТКО и пищевых отходов	СанПиН 2.1.3684-21	При температуре плюс 4 °C и ниже – 1 раз в 3 дня. При температуре плюс 5 °C и выше – ежедневно	Региональный оператор по обращению с ТКО, дворник
	Кратность промывки и дезинфекции контейнеров и контейнерной площадки		При температуре плюс 4 °C и ниже – 1 раз в 20 дней. При температуре плюс 5 °C и выше – 1 раз в 5 дней	Дворник
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Медработник
Дезинсекция	– профилактика – обследование – уничтожение	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно 2 раза в месяц По необходимости	Зам.зав.по АХР, дворник, рабочий по обслуживанию здания Специализированная организация, дворник,
Дератизация	– профилактика – обследование – уничтожение	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно Ежемесечно Весной и осенью, по необходимости	Зам. зав. по АХР, дворник, рабочий по обслуживанию здания Специализированная организация, дворник,
Освещенность	– наличие и	СП 2.4.3648-20		Зам.зав.по АХР

территории и помещений	состояние осветительных приборов;		1 раз в 3 дня	
	– наличие, целостность и тип ламп			
Микроклимат помещений	– температура воздуха;	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (в течение дня)	Зам. зав. по АХР
	– кратность проветривания;		Ежедневно	
	– влажность воздуха (склад пищеблока)		Кухонный рабочий	
Шум	– наличие источников шума на территории и в помещениях	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Зам.зав. по АХР
	– условия работы оборудования		По плану техобслуживания	Рабочий по обслуживанию здания, спецорганизация (по необходимости)
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, СанПиН 3.3686-21	Каждая партия	Зам.зав. по АХР
	– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства			

	<p>и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.)</p> <p>– соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (возможность контакта с дезсредствами и т. д.)</p>			
Загрязняющие воздух вещества	Проверка закупаемой продукции на соответствие предельно допустимым концентрациям вредных веществ	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201, СанПиН 3.3686-21	Каждая партия	Зам.зав. по АХР
	Контроль работы вентиляции		Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	План-график технического обслуживания	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания
Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления				
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	<p>– качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья;</p> <p>– условия доставки продукции транспортом;</p>	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия	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	Ответственный по питанию
	– время смены кипяченой воды		Каждые 3 часа	Ответственный по питанию
	– температура и влажность на складе			
	– температура холодильного оборудования;		Ежедневно	Зам.зав. по АХР
Приготовление пищевой продукции	– соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию
	– 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	Ответственный по питанию
Обработка посуды и инвентаря	– содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Медработник

	<ul style="list-style-type: none"> – состояние оборудования, инвентаря и посуды – обработка инвентаря для сырой и готовой продукции 			Медработник, заместитель заведующего по АХР
				Ответственный по питанию

Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности

Мебель и оборудование для детей	Оценка соответствия кроватей, столов и стульев ростово-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 раза в год (август, январь)	Медработник
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями			Зам.зав. по АХР
Показатели организации образовательного процесса	Режим дня групп	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Каждая партия	Старший воспитатель

Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников

Профилактика заболеваний у детей	Утренний осмотр детей, термометрия	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Воспитатели, медработник
	Осмотр воспитанников на педикулез			Медработник

	Направление на внутркожную 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	Медработник
Ограничение распространения заболеваний среди детей	Проведение ограничительных мероприятий вспышке заболевания: грипп и ОРВИ, коклюш, туберкулез, пневмония, столбняк, дифтерия, корь, краснуха, ветряная оспа и т.п.	СанПиН 3.3686-21	По программе мероприятий	Медработник
	Ограничение контактов воспитанников из разных групп	СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно	Старший воспитатель

Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников

Состояние здоровья работников	Количество работников пищеблока с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	Медработник
	Медосмотр	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от	Предварительный – при трудоустройстве; периодический	Заведующий

		28.01.2021 № 29н, приказ Минздрава, Минтруда от 31.12.2020 № 988н/1420н	– 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 профилактическ их прививок и при наличии решения санврача – по календарю профилактическ их прививок по эпидемическим показаниям	Медработник

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	Ответственный по питанию
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Ответственный по питанию
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медработник
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медработник
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Ответственный по питанию
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медработник
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медработник

Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Медработник
Личные медицинские книжки работников		
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Зам зав. по АХР, работник по техническому обслуживанию
Журнал визуального производственного контроля	По факту	Зам.зав.по АХР, старший воспитатель
Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний	По факту	Зам.зав.по АХР

9. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять 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,	введение карантина; реализация мероприятий по профилактике заболеваний

	грипп и др. – 5 и более случаев	
4.	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	приостановление деятельности до ликвидации аварии; вызов специализированных служб
5.	Неисправная работа холодильного оборудования	прекращение работы пищеблока; сокращение рабочего дня; использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов
6.	Пожар	вызов пожарной службы; эвакуация; приостановление деятельности

10. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно- противоэпидемических (профилактических) мероприятий

№ п/п	Мероприятие	Срок	Ответственный
1.	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	При создании детского сада и по необходимости	Заведующий
2.	Назначение ответственных за осуществление санитарно- противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий
3.	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, действованных 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	При приеме на работу и по	Медработник Старший воспитатель

	переаттестации	необходимости	
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	Зам.зав.по АХР
8.	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Медработник Зам.зав.по АХР Старший воспитатель
9.	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Зам.зав.по АХР Старший 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 Управления Роспотребнадзора г. Астрахань	Заведующий

