Муниципальное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 2 «Родничок»  
(МДОУ «Детский сад № 2 «Родничок»)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **УТВЕРЖДАЮ** | |
|  | Заведующий  МДОУ «Детский сад № 2 «Родничок» | |
|  | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Е.В. Карпова |
|  | 31 марта 2021 | |
|  |  |  |

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**  
**за соблюдением санитарных правил и выполнением**  
**санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий**  
**при осуществлении образовательной деятельности**  
**в муниципальном дошкольном образовательном учреждении**  
**«Детский сад № 2 «Родничок»**

Гаврилов- Ям  
2021

**1. Паспорт программы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Характеристика объекта** | |
| Полное и сокращенное наименование: | муниципальное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 2 «Родничок»  (МДОУ «Детский сад № 2 «Родничок») |
| Тип объекта: | образовательная организация |
| Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация | 1) образовательная:   * дошкольное образование |
| Юридический адрес: | 152240 Ярославская область г.Гаврилов-Ям Юбилейный проезд д.2 |
| Фактический адрес: | 152240 Ярославская область г.Гаврилов-Ям Юбилейный проезд д.2 |
| **Характеристика здания** | |
| Тип строения | отдельно стоящее 2-х этажное здание |
| Площадь | 901,8 кв. м. |
| Оборудование | оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер), оборудование для проведения учебной деятельности |
| **Характеристика инженерных систем** | |
| Освещение | естественное и искусственное |
| Система вентиляции | естественная |
| Система отопления | централизованная |
| Система водоснабжения | холодная централизованная |
| 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-Ф3 «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»;
* 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 2.1.3684-21 «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 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
* СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
* СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
* ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
* ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
* ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
* ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
* ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
* ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
* ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
* ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
* Приказ 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** | **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 осуществляемой деятельностью; * организация плановых медицинских осмотров работников; * организация профессиональной подготовки и аттестации работников; * 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 за соблюдением культурно-гигиенических требований при организации питания; * исполнение мер по устранению выявленных нарушений; | Приказ от 31.03.2021 № 54 |
| 3 | Медработник (по согласованию) | * контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек; * медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников; * ведение учётной документации; |  |
| 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; | Приказ от 31.03.2021 № 54 |
| 5 | Ответственный по питанию | * контроль организации питания; * контроль выполнения натуральных норм питания; * отслеживание витаминизации блюд; * контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников; * ведение учетной документации; | Приказ от 31.03.2021 № 54 |

**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 для детей и рабочие места (по 1 точке) | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.1.3684-21, МУК 4.3.2756-10 | Протокол |
| Кратность обмена воздуха |
| Относительная влажность воздуха |
| 2 | Освещенность | Уровни света, коэффициент пульсации | 1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток | Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке) | СанПиН 2.1.3684-21, МУК 4.3.2812-10.4.3 | Протокол |
| 3 | Шум | Уровни звука, звукового давления | 1 раз в год | Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции (по 1 точке) | СанПиН 2.1.3684-21, МУК 4.3.2194-07 | Протокол |
| 4 | Аэроионный состав воздуха | Химические вещества: фенол, формальдегид, бензол | 1 раз год | Помещения (1 проба) | СанПиН 2.1.3684-21, МУ 2.2.5.2810-10.2.2.5 | Протокол |
| Аммиак, азота оксид, озон – при светокопировании;  азота оксид, водород селенистый, стирол, озон, эпиххлоргидрин – при электрограии | 1 раз в год | Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба) | Протокол |
| 5 | Песок в детских песочницах | Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно- химический контроль | 1 раз в год | 2–4 пробы из песочниц | СанПиН 2.1.3684-21, СанПиН 3.2.3215-14 | Протокол |
| 6 | 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 ручек дверей, кранов, наружных поверхностей горшков, стульчаков) | СанПиН 3.2.3215-14 | Протокол |
| Пищеблок – 5-10 смывов (с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; в столовых: с посуды, клеенок, скатертей, столов) |
| Смывы иерсинии | 2 раза в год – перед доставкой овощей и через 2–3 недели после доставки | Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5 - 10 смывов) | СП 3.1.7.2615-10, МУ 3.1.1.2438-09 | Протокол |
| 7 | Качество питьевой воды | Микробиологические исследования | 2 раза в год | Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (2 пробы) | СанПиН 2.1.3684-21 | Протокол |
| 8 | Санитарно- бактериологическое исследование пищевой продукции | Микробиологические исследования проб готовых блюд | 2 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 | Протокол |
| Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре | 1 раз в год | Рацион питания (2 пробы) |
| Контроль проводимой витаминизации блюд | 2 раза в год | Третьи блюда (1 проба) |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Профессия** | **Количество человек** | **Кратность** | |
| **Периодический и** **внеочередной** **медицинский осмотр** | **Гигиеническая** **подготовка и** **аттестация** |
| 1 | Заведующий | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 2 | Воспитатели | 9 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 3 | Педагог-психолог | 1 | 1 раз а год | 1 раз в 2 года |
| 4 | Музыкальный работник | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 5 | Инструктор по физической культуре | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 6 | Учитель-логопед | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 7 | Младший воспитатель | 7 | 1 раз в год | 1 раз в год |
| 8 | Работники пищеблока | 3 | 1 раз в год | 1 раз в год |
| 9 | Обслуживающий   персонал | 5 | 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 18.12.2020 |

6.2. Деятельность:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** **п/п** | **Деятельность** | **Документ** |
| 1 | Образовательная | Лицензия от 14.06.2016 № 329/16 |

**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** | **Основание** | **Срок** | **Ответственный** |
| **Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории** | | | |
| Уборка территории | СП 2.4.3648-20 | Ежедневно: утром и вечером | Заведующий хозяйством |
| Освещенность территории | СП 2.4.3648-20 | Еженедельно | Заведующий хозяйством |
| Температура воздуха и кратность проветривания | СП 2.4.3648-20,  график проветриваний | Постоянно | Заведующий хозяйством |
| Состояние в помещениия, коридорах, санузлах | СП 2.4.3648-20 | Ежеквартально | Заведующий хозяйством |
| Состояние осветительных приборов | СП 2.4.3648-20 | Ежемесячно | Заведующий хозяйством |
| Кратность и качество уборки помещений | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Еженедельно | Заведующий хозяйством |
| Состояние оборудования пищеблока, инвентаря, посуды | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежемесячно | Заведующий хозяйством |
| Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно | Заведующий хозяйством |
| **Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления** | | | |
| Закупка и приемка пищевой продукции и сырья:  – качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья;  – условия доставки продукции транспортом; | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Каждая партия | Кладовщик, 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, Кладовщик |
| – температура и влажность на складе; | Ежедневно | Кладовщик |
| – температура холодильного оборудования; |
| 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; | Повар |
| – температура готовности блюд; | Каждая партия |
| 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 | Заведующий хозяйством |
| – обработка инвентаря для сырой готовой продукции; | Ответственный по питанию |
| **Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности** | | | |
| Гигиеническая оценка соответствия мебели росто-возрастным особенностям детей и ее расстановка | СП 2.4.3648-20 | 2 раз в год, сентябрь, май | Старший воспитатель |
| Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями | СП 2.4.3648-20 | Постоянно | Старший воспитатель |
| Соблюдение использования технических средств обучения | СП 2.4.3648-20 | Постоянно | Старший воспитатель |
| Режим дня групп, двигательная активность детей | СП 2.4.3648-20 | 1 раз в неделю | Старший воспитатель |
| **Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников** | | | |
| Контроль за утренним приемом детей | СП 2.4.3648-20 | Ежедневно | Старший воспмтатель |
| Вакцинация | Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ | В соответствии с национальным календарем профилактических прививок | заведующий |
| Осмотр воспитанников на педикулез | СП 2.4.3648-20,  СанПиН 3.2.3215-14 | 1 раз в месяц | Ответственный по питанию |
| Организация и проведение санитарно- противоэпидемиологических мероприятий при карантине | Программа мероприятий | По необходимости | медработник |
| Плановые осмотры | СП 2.4.3648-20 | По графику | Медработник |
| **Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья  обучения работников** | | | |
| Состояние работников (количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов) | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно | Ответственный по питанию |
| **Контроль охраны окружающей среды** | | | |
| Санитарное состояние хозяйственной зоны:  своевременная очистка контейнеров, хозяйственной площадки, вывоз ТКО | Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ | 1 раза в неделю | Дворник, специализированная организация |
| Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов | 1 раз в год | Специализированная организация, у которой есть лицензия |
| Дезинфекция | СП 3.5.1378-03 | По необходимости | Дворник, уборщик |
| Дезинсекция | СанПиН 3.5.2.3472-17 | Ежедневно.  Истребительные мероприятия  – не реже 2 раз в месяц | Заведующий хозяйством, специализированная организация |
| Дератизация | СП 3.5.3.3223-14 | Ежедневно.  Истребительные мероприятия  – не реже 1 раза в 2 месяца | Заведующий хозяйством,   специализированная организация |
| Акарицидная обработка | СП 3.5.3.3223-14 | 1 раз в год | Специализированная организация, у которой есть лицензия |

**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 | Кладовщик |
| Гигиенический журнал (сотрудники) | Ежедневно перед началом рабочей смены работников | Ответственный по питанию |
| Ведомость контроля за рационом питания | Ежедневно | Ответственный по питанию |
| Журнал аварийных ситуаций | По факту | Заведующий хозяйством |
| Журнал осмотра воспитанников на педикулез | Ежемесячно | Ответственный по питанию |
| Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения | По факту | Заведующий |
| Личные медицинские книжки работников |
| Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения | Ежедневно | Заведующий хозяйством, старший воспитатель |
| Протоколы лабораторных испытаний | По факту | Заведующий |

**9. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№п/п** | **Ситуация** | **Действия** |
| 1. | 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 |
| 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 производственного контроля | 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 переаттестации | При приеме на работу и по необходимости | Заведующий хозяйством |
| 6 | Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке | По графику | Заведующий хозяйством |
| 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 | Заведующий |
| 9 | Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм | Немедленно (при выявлении) | Заведующий |
| 10 | Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами | Ежегодно | Заведующий |