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 исокращенноенаименование: | муниципальное дошкольное образовательноеучреждение «Детский сад № 2 «Родничок» (МДОУ «Детский сад № 2 «Родничок») |
| Тип объекта: | образовательная организация |
| Виды деятельности,которые осуществляетобразовательнаяорганизация | 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 |
| Системаводоснабжения | 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 | Старшийвоспитатель | * 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 от31.03.2021 № 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 от31.03.2021 № 54 |
| 5 | Ответственный попитанию | * контроль организации питания;
* контроль выполнения натуральных норм питания;
* отслеживание витаминизации блюд;
* контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников;
* ведение учетной документации;
 | Приказ от31.03.2021 № 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 ихолодныйпериоды | 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 |
| Кратностьобменавоздуха |
| Относительная влажность воздуха |
| 2 | Освещенность | Уровни света,коэффициент пульсации | 1 раз в год и при наличии жалоб – в темное времясуток | 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,звуковогодавления | 1 раз в год  | Помещения, где есть технологическоеоборудование, системывентиляции (по 1 точке) | СанПиН 2.1.3684-21, МУК 4.3.2194-07 | Протокол  |
| 4 | Аэроионныйсоставвоздуха | 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, водородселенистый, стирол, озон, эпиххлоргидрин – при электрограии | 1 раз в год | Помещения с оргтехникойи кондиционерами,принудительнойвентиляцией (1 проба) | Протокол |
| 5 | Песок в детских песочницах | Паразитологическиеисследования, микробиологический исанитарно- химическийконтроль | 1 раз вгод | 2–4 пробы из песочниц | СанПиН 2.1.3684-21, СанПиН 3.2.3215-14 | Протокол |
| 6 | Контроль санитарного фона | Смывы на санитарно-показательнуюмикрофлору (БГКП, паразитологические исследования) | 1 раз вгод | Игровые уголки – 10 проб(с игрушек, мебели, ковров и дорожек; в спальнях: спостельного белья, с пола, батарей, подоконников,штор; в туалетныхкомнатах: с ручек дверей, кранов, наружныхповерхностей горшков,стульчаков) | СанПиН 3.2.3215-14 | Протокол |
| Пищеблок – 5-10 смывов (с разделочных столов идосок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; в столовых: с посуды, клеенок, скатертей, столов) |
| Смывы иерсинии | 2 раза в год –переддоставкой овощей и через 2–3недели последоставки | 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 питьевойводы | 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 исследованиепищевойпродукции | 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 физическойкультуре | 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 оценкиусловий 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 ивечером | Заведующий хозяйством  |
| Освещенность территории | СП 2.4.3648-20 | Еженедельно | Заведующий хозяйством  |
| Температура воздуха и кратностьпроветривания | СП 2.4.3648-20,график проветриваний | Постоянно | Заведующий хозяйством  |
| Состояние впомещениия, 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 оборудованияпищеблока, 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,ответственныйза 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 использованиятехнических средств обучения | СП 2.4.3648-20 | Постоянно | Старшийвоспитатель |
| Режим дня групп, двигательная активность детей | СП 2.4.3648-20 | 1 раз в неделю | Старшийвоспитатель |
| **Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников** |
| Контроль за утренним приемомдетей | СП 2.4.3648-20 | Ежедневно | Старший воспмтатель |
| Вакцинация | Федеральныйзакон от 17.09.1998 № 157-ФЗ | В соответствиис национальным календаремпрофилактических 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 проведениесанитарно- противоэпидемиологических мероприятий при карантине | Программамероприятий | 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 | Федеральныйзакон 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 естьлицензия |
| Дезинфекция | СП 3.5.1378-03 | По необходимости | Дворник, уборщик |
| Дезинсекция | СанПиН3.5.2.3472-17 | Ежедневно.Истребительныемероприятия – не реже 2раз в месяц | Заведующий хозяйством, специализированная организация |
| Дератизация | СП 3.5.3.3223-14 | Ежедневно.Истребительныемероприятия – 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 естьлицензия |

**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 вхолодильном 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 напедикулез | Ежемесячно | Ответственный по питанию |
| Ведомость контроля своевременностипрохождения медосмотров и гигиеническогообучения | По факту | Заведующий |
| Личные медицинские книжки работников |
| Журнал визуального производственногоконтроля санитарно-технического состоянияи 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 прекращениеподачи водопроводнойводы более 3 часов | * прекращение работы пищеблока;
* сокращение рабочего дня;
* организация подвоза воды для технических целей;
* обеспечение запаса бутилированной минеральной воды
 |
| 2. | Возникновениезаболеваний: педикулез идр. – 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 сетяхводопровода,канализации, отопления,электроэнергии | * приостановление деятельности до ликвидации аварии;
* вызов специализированных служб
 |
| 5. | Неисправная работахолодильногооборудования | * 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 | Понеобходимости | Заведующий |
| 2 | Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля | При формировании штата и понеобходимости | Заведующий |
| 3 | Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля | При формировании штата и понеобходимости | 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 |