

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 21 «Радуга»**

СОГЛАСОВАНО
на заседании Совета Организации

МБДОУ д/с № 21 «Радуга»

Протокол № 1 от 11.01.2021г

УТВЕРЖДАЮ
Заведующая МБДОУ



д/с № 21 «Радуга»
Недодаева И.А.

приказ № 1 от 11.01.2021г

Программа

производственного контроля

за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 21 «Радуга»

на 2021-2025гг.

Наименование юридического лица:	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 21 «Радуга»
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Недодаева Ирина Александровна, 8(86386)37610
Юридический адрес:	Тарасовский р-он, Сл. Колушкино, ул. Советская,88
Фактический адрес:	Тарасовский р-он, Сл. Колушкино, ул. Советская,88
Количество работников:	8 человек
Количество обучающихся:	21 человек
ОГРН	1146173000566
ИНН	6133013433
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№ 4320 09.02.2015г

1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий разработана для МБДОУ д/с № 21 «Радуга» на основании требований статьи 32 Федерального закона от

30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 г. № 18 «О введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01», Постановление Главного государственного санитарного врача России от 27.10.2020 № СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы Главного государственного санитарного врача России от 27.10.2020 № 32

2. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, вводе в эксплуатацию новых помещений, реконструкции старых, других существенных изменениях деятельности юридического лица.

3. Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:

- дошкольное образование

4. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- ГОСТ Р 56237-2014 (ИСО 5667-5:2006). Национальный стандарт Российской Федерации. Вода питьевая. Отбор проб на станциях водоподготовки и в трубопроводных распределительных системах;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СП 1.1.1058-01. 1.1 Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила;
- СП 3.1/3.2.3146-13 Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней. Санитарно-эпидемиологические правила;
- СП 3.5.1378-03. 3.5. Дезинфектология. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности. Санитарно-эпидемиологические правила;
- СП 3.5.3.3223-14. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий;
- Р 2.2.2006-05. 2.2. Гигиена труда. Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда;
- СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;
- СанПиН 2.2.4.3359-16 Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах;
- СанПиН 2.2.0.555-96. 2.2. Гигиена труда. Гигиенические требования к условиям труда женщин. Санитарные правила и нормы;

- СанПиН 2.2.4.548-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений. Санитарные правила и нормы;
- СП 60.13330.2016. Свод правил. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. Актуализированная редакция СНиП 41-01-2003;
- СН 2.2.4/2.1.8.566-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. 2.1.8. Физические факторы окружающей природной среды. Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий. Санитарные нормы;
- МУ № 4425-87 «Санитарно-гигиенический контроль систем вентиляции производственных помещений»;
- МУ 2.2.4.706-98/МУ ОТ РМ 01-98. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Оценка освещения рабочих мест. Методические указания;
- СН 2.2.4/2.1.8.562-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. 2.1.8. Физические факторы окружающей природной среды. Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки. Санитарные нормы
- ГН 2.2.5.3532-18 «Предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны»;
- НРБ-99/2009. СанПиН 2.6.1.2523-09. Нормы радиационной безопасности. Санитарные правила и нормативы;
- приказ Минздрава России от 12 апреля 2011 г. № 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».

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

№ п/п	Фамилия Имя Отчество	Занимаемая должность	Приказ о назначении
1	Недодаева И.А.	заведующая	№ 10 от 02.02.2021г
2	Полуэктова Е.И.	завхоз	№ 10 от 02.02.2021г
3	Чернова К.В.	Помощник воспитателя	№ 10 от 02.02.2021г

6. Мероприятия по осуществлению производственного контроля

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов

					в контроля
<p>Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ</p>					
Микроклимат	Температура воздуха График проветривания	Ежедневно	завхоз	СП 2.4.3648-20	Журнал регистрации температуры и влажности
<p>Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания</p>					
Режим образовательной деятельности	Объем образовательной нагрузки обучающихся	При составлении и пересмотре расписания занятий	заведующая	СП 2.4.3648-20	Расписание занятий (гриф согласования)
		2 раза в год	заведующая		Журнал группы
<p>Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования</p>					
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинфекция	ежедневно	завхоз	СП 2.4.3648-20, СанПиН	Журнал проведения мероприятий по уборке.

	Дезинсекция			3.5.2.3472-17	
	Дератизация	1 раз в год	завхоз	СП 3.5.3.3223-14	
Наличие дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря	Количество средств	Ежедневно	завхоз	СП 2.4.3648-20	Журнал расхода дезинфицирующих средств
Производственный контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления					
Качество поступающей пищевой продукции и сырья	Партия поступивших продуктов и продовольственного сырья	По необходимости	завхоз	СанПиН 2.3/2.4.35 90-20	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции
Условия хранения пищевой продукции и сырья	Вся пищевая продукция	Ежедневно	Завхоз	СанПиН 2.3/2.4.35 90-20	Отчет
Рацион питания	Набор продуктов, используемых при формировании меню и приготовлении пищи	Ежедневно	завхоз	СанПиН 2.3/2.4.35 90-20	Ведомость контроля за рационом питания

Соответствие рациона питания обучающихся двухнедельному меню	Ежедневное меню, двухнедельное меню	Один раз в месяц	Завхоз	СанПиН 2.3/2.4.35 90-20	Протокол/ акт проверки
Готовящаяся пищевая продукция	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл производства	Завхоз	СанПиН 2.3/2.4.35 90-20	Отчет
Суточная проба	Партия приготовленной пищевой продукции	Ежедневно от каждой партии	Повар Полуэктова Н.И.	СанПиН 2.3/2.4.35 90-20	Ведомость
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	Для работников, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией мясо-молочной и кондитерской продукции, детского питания, – ежегодно Для остальных категорий работников	заведующая	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.35 90-20	Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения

		– один раз в два года			
Состояние работников	Количество работников с инфекционными и заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Завхоз	СанПиН 2.3/2.4.35 90-20	Гигиенический журнал (сотрудники)

7. Перечни

а) Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний: помещения пищеблока и иные помещения.

Организация лабораторных исследований

Показатели исследования	Объект исследования (обследования)	Количество замеров	Кратность
Помещения пищеблока			
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год

Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: холодном, горячем (выборочно)	1 проба	1 раз в год
Помещения ДОО			
Микроклимат	Температура воздуха	1 точка	1 раз в год
	Скорость движения воздуха		
	Относительная влажность		
Освещенность	1 помещение(выборочно)	1 точка	1 раз в год
Песок м/б паразитические яйца гельминтов	песочница	1 проба	1 раз в год
Шум	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции	по 1 точке	1 раз в год и внепланово – после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования

б) Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность: кефир, сметана, молоко.

в) Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации

Профессия	Количество работников	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
Педагоги	2	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		
заведующая	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала		
завхоз	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Подъем и перемещение груза вручную		
		Работа, связанная с мышечным напряжением		
повар	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	ежегодно

г) 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	завхоз
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	завхоз
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	завхоз

Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	завхоз
График смены кипяченой воды	Ежедневно	Помощник воспитателя
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	заведующая
Журнал аварийных ситуаций	По факту	завхоз
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	Ежедневно	завхоз
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	завхоз
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	заведующий
Журнал группы	1 раз в неделю (выборочно)	заведующий
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	Ежедневно	завхоз

д) 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

Перечень возможных аварийных ситуаций	Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию	Ответственное должностное лицо
Пожар	Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители	Первый обнаруживший
Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления, печи	Сообщить в соответствующую службу	завхоз

Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	завхоз
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	заведующая

Прошито и пронумеровано
12 лист (об)
Заведующая д/с
/Недодаева И.А./