



ПРОГРАММА
производственного контроля за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий в МБДОУ «Детский сад с. Ниновка»

Пояснительная записка

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно - противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий (далее по тексту — Программа) дошкольного образовательного учреждения (далее по тексту — ДОУ) разработана на основании Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ, санитарных правил от 28.09.2020 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления молодежи», санитарных правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Целью производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий является обеспечение безопасности всех участников образовательного процесса ДОУ объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

Перечень имеющейся документации по производственному контролю в соответствии с осуществляемой деятельностью

Федеральные законы

- ◆ ФЗ РФ № 52-ФЗ от 30.03.99 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
- ◆ ФЗ РФ № 273-ФЗ от 29 декабря 2012 года "Об образовании в Российской Федерации"

Санитарные правила и нормы

- ◆ СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления молодежи».
- ◆ СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Производственный контроль

Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

ФИО	Занимаемая должность	Раздел работы по осуществлению производственного контроля
1	2	3

Голубенко И.И.	заведующий	<ul style="list-style-type: none"> • Общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил. • Организация профессиональной подготовки и аттестации должностных лиц
Голубенко И.И.	заведующий	<ul style="list-style-type: none"> • Организация лабораторных исследований. • Организация медицинских осмотров работников. • Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек.
Соловьева Е.В.	завхоз	<ul style="list-style-type: none"> • Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля: <ul style="list-style-type: none"> — журнал бракеража скоропортящихся продуктов; — журнал бракеража готовой продукции; — журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания; — накопительная ведомость. • Визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением требований СанПиНа, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений • Ведение журнала аварийных ситуаций <p>Информация заинтересованных ведомств об аварийных ситуациях в учреждении</p> <ul style="list-style-type: none"> • Контроль за состоянием: <ul style="list-style-type: none"> - освещенности - систем теплоснабжения - систем водоснабжения - систем канализации

Перечень мероприятий по производственному контролю

№	Объект контроля	Кратность контроля и сроки исполнения	Ответственные лица
1	2	3	4
Санитарные требования к участку образовательного учреждения			

1	Санитарное состояние участка, пешеходных дорожек, подъездных путей, освещения территории, озеленение	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за санитарным состоянием территории. • Дезинсекция, дератизация помещений . 	завхоз
2	Санитарное состояние групповых участков, малых игровых форм, спортивной площадки с соответствующим спортивным оборудованием	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за санитарным состоянием групповых участков. • Ремонт и замены малых форм, спортивного оборудования и сооружений (по мере их выхода из строя). • Приобретение и установка новых малых форм, спортивного оборудования и сооружений (по мере необходимости) 	завхоз
3	Санитарное состояние хозяйственной зоны: очистка контейнеров, площадки, вывоз мусора	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за санитарным состоянием хозяйственной площадки. • Вывоз твердых бытовых отходов 	завхоз
4	Замена песка в песочницах, на игровых площадках	<ul style="list-style-type: none"> • Полная смена песка в песочницах, на игровых площадках (1 раз в год весной) 	завхоз
5	Исследования песка в теплое время года на степень биологического загрязнения (микробиологические показатели, на наличие яиц гельминтов)	<ul style="list-style-type: none"> • Ежемесячно в теплое время года (май — сентябрь) 	заведующий
Санитарные требования к санитарно-техническому состоянию здания			
1	Наполняемость групп	<ul style="list-style-type: none"> • Согласно СанПиН 2.4.3648-20 	заведующий
2	Состояние подвальных помещений детского сада	<ul style="list-style-type: none"> • Ежемесячный контроль: <ul style="list-style-type: none"> — функционирования системы теплоснабжения; — функционирование систем водоснабжения, канализации; 	завхоз
3	Состояние кровли, фасада здания, отмостки, цоколя	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль. При необходимости — заявка на ремонтные работы в течение 7 дней 	завхоз
4	Внутренняя отделка помещений	В период проведения капитального и текущего ремонта в качестве внутренней отделки применяются только материалы, имеющие гигиенический сертификат для использования в детских учреждениях	завхоз

5	Соблюдение теплового режима в учреждении	<ul style="list-style-type: none"> Ежемесячный контроль функционирования системы теплоснабжения при неисправности — устранение в течение суток. Промывка отопительной системы (июнь—июль). Проведение ревизии системы теплоснабжения перед началом учебного года (август) с составлением акта 	заведующий
6	Соблюдение воздушного режима в учреждении. Система вентиляции	<ul style="list-style-type: none"> Проведение ревизии системы вентиляции перед началом учебного года (август) с составлением акта 	завхоз
7	Микроклимат, температура и относительная влажность воздуха в помещениях	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный контроль: <ul style="list-style-type: none"> — соблюдение графика проветривания помещений; — температурного режима в помещениях согласно СанПиНа. 	заведующий
8	Состояние систем водоснабжения, канализации, работа сантехприборов	<ul style="list-style-type: none"> Ежемесячный контроль функционирования системы водоснабжения, канализации, сантехприборов; Проведение ревизии системы водоснабжения, канализации перед началом учебного года (август) с составлением акта 	заведующий
9	Питьевая вода	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный визуальный контроль за качеством воды для питьевого режима (баки, чайники, чашки для питьевого режима). Ежегодное исследование питьевой воды из источника централизованного водоснабжения по микробиологическим и санитарно-химическим показателям (внепланово — после ремонта систем водоснабжения) 	заведующий
10	Естественное и искусственное освещение	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный контроль за уровнем освещенности помещений. Чистка оконных стекол (не реже 2-х раз в год), осветительной арматуры, светильников (не реже 3-х раз в год). 	завхоз
Состояние оборудования помещений для работы с детьми			
1	Детская мебель	<ul style="list-style-type: none"> Контроль 2 раза в год после проведения антропометрических обследований детей: — размеры детской мебели (столы, стулья) должны соответствовать росту-возрастным особенностям детей, иметь соответствующую маркировку. 	заведующий
		<p>Во всех помещениях, где проводятся занятия с детьми и осуществляется прием пищи, должны присутствовать схемы рассаживания согласно антропометрии;</p> <p>— расстановка мебели должна соответствовать нормам СанПиНа;</p> <p>- Расстановка кроватей должна обеспечить свободный проход детей между ними</p>	заведующий

2	Уголки и зоны природы	<ul style="list-style-type: none"> • Контроль 1 раз в год перед началом учебного года: — запрещается содержать ядовитые растения, а также растения, имеющие колючки и пр. 	воспитатели
3	Санитарное состояние игрушек, их обработка	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за состоянием игрушек, игрового оборудования. • Контроль за обработкой игрушек согласно требованиям СанПиНа • Исключить из детского пользования игрушки, не имеющие сертификата соответствия и с различными повреждениями 	заведующий
4	Санитарное состояние ковровых изделий	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием ковровых изделий. • Обработка ковров не реже 1 раз в год (сухая чистка) в теплое время года 	заведующий завхоз
5	Постельное белье, салфетки, полотенца	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за состоянием постельного белья, салфеток, полотенец; по мере загрязнения — подлежат немедленной замене. • Замена постельного белья (1 раз в неделю) по графику. 	заведующий рабочий по ремонту и стирке белья
6	Состояние оборудования музыкального зала	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за состоянием оборудования музыкальных и физкультурного залов; при неисправности оборудования — немедленное удаление из пользования и ремонт. • Испытание физкультурного оборудования с составлением акта (1 раз в год перед началом учебного года) 	заведующий
Состояние помещений и оборудования пищеблока			
7	Условия труда работников и состояние производственной среды пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за соблюдением требований охраны труда на пищеблоке. 	заведующий завхоз
8	Санитарное состояние пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием пищеблока. 	заведующий
9	Состояние технологического и холодильного оборудования на пищеблоке, техническая исправность оборудования	<ul style="list-style-type: none"> • Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования на пищеблоке 	завхоз

10	Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки разделочного и уборочного инвентаря. Обновление маркировки (не реже 1 раза в месяц); при повреждении маркировки — немедленное обновление 	завхоз
11	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильных камер 	завхоз
Состояние помещений и оборудования прачечной			
12	Санитарное состояние прачечной	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием прачечной 	завхоз
13	Состояние технологического оборудования прачечной, техническая исправность оборудования	<ul style="list-style-type: none"> Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования прачечной 2 раза в месяц. 	завхоз
14	Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки разделочного и уборочного инвентаря. Обновление маркировки не реже 1 раза в месяц; при повреждении маркировки — немедленное обновление 	завхоз
Санитарные требования к организации режима дня и учебных занятий			
1	Режим дня и расписание занятий	<ul style="list-style-type: none"> Утверждение режима дня и расписание занятий согласно требованиям СанПиНа (2 раза в год — перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода). Ежедневный контроль за соблюдением режима дня и расписания занятий 	заведующий
2	Требование к организации физического воспитания	<ul style="list-style-type: none"> Утверждение расписаний физкультурных занятий и утренней гимнастики согласно требованиям СанПиНа (2 раза в год — перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода). 	заведующий
3	Прием детей в дошкольное образовательное учреждение	<ul style="list-style-type: none"> Комплектование групп согласно требованиям СанПиНа. Прием детей в ДООУ осуществляется на основании путевки и медицинской карты 	заведующий
Санитарные требования к медицинскому обслуживанию дошкольного образовательного учреждения			
1	Укомплектованность кадрами	<ul style="list-style-type: none"> Тарификация кадров (на начало учебного года) 	заведующий
2	Согласование графиков медицинских осмотров воспитанников	<ul style="list-style-type: none"> Углубленный медицинский осмотр воспитанников декретированных групп (1 раз в год) 	заведующий

3	Контроль за прохождением обязательных профилактических осмотров всеми сотрудниками	• Профилактический осмотр сотрудников (1 раз в год)	заведующий
4	Организация курсовой подготовки и переподготовки по программе гигиенического обучения медицинскими работниками, с пометкой о сдаче личной медицинской книжки	• Курсовая подготовка и переподготовка сотрудников (1 раз в 2 года)	заведующий
5	Соблюдение противоковидных мер	• Согласно чек-листа для анализа соответствия ДОО санитарно-эпидемиологическим требованиям к устройству, содержанию и организации работы ДОО в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19).	заведующий
Санитарные требования к организации питания воспитанников			
1	Наличие согласованного перспективного меню на осенне-зимний и на весенне-летний периоды	• Один раз в полугодие перед началом сезона	заведующий
2	Профилактика дефицита йода	• Контроль за ежедневным использованием в пище йодированной поваренной соли	заведующий
3	Витаминизация готовых блюд	• Контроль за ежедневной витаминизацией пищи: — проведение витаминизации третьих блюд (вложение витамина С);	заведующий
4	Бракераж сырых скоропортящихся продуктов	• Ежедневный контроль за сырыми скоропортящимися продуктами (по документации и органолептический) с заполнением журнала	завхоз
5	Бракераж готовой продукции	* Ежедневный контроль за качеством готовой продукции (внешний вид, консистенция, вкусовые качества и др.) с заполнением бракеражного журнала	завхоз
6	Ведение и анализ накопительной ведомости	• Ежедневно	завхоз
7	Отбор и хранение суточной пробы	• Контроль за качеством отбора суточной пробы и ее хранения	заведующий

8	Наличие сертификатов соответствия, качества удостоверений и ветеринарных свидетельств на поступающие продукты питания	• На каждую партию товара	Завхоз
9	Контроль за состоянием здоровья сотрудников пищеблока	• Контроль за заполнением журналов: — состояния здоровья сотрудников пищеблока;	завхоз
Санитарное состояние и содержание образовательного учреждения			
1	Наличие графиков проведения генеральных уборок учреждения	• Постоянный контроль. • Графики проведения генеральных уборок утверждаются в начале учебного года	завхоз
2	Режим ежедневных уборок помещений детского сада	• Постоянный контроль. • Графики проведения ежедневных уборок утверждаются в начале учебного года	завхоз
3	Обеспечение моющими, дезинфицирующими средствами: уборочным инвентарем, ветошью	• Ежедневный контроль за наличием и использованием моющих и дезинфицирующих средств	завхоз
4	Медицинский осмотр сотрудников	• Постоянный контроль. • К работе в дошкольном образовательном учреждении допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр, который заносится в медицинскую книжку. • Медицинские книжки сотрудников хранятся в кабинете заведующего	заведующий

Перечень должностных работников, подлежащих медицинским осмотрам

Должность	Кол-во	Срок ФГ	Срок гигиенического обучения	Срок мед. осмотра
1	2	3	4	5
Заведующий	1	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раз/год
Воспитатели	3	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раз/год
Муз. руководитель	1	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раз/год
Повар	1	1 раз/год	1 раз/год	1 раз/год
Сторож	2	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раз/год
Рабочий по стирке	1	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раз/год
Завхоз	1	1 раз/год	1 раз/2 года	1 раз/год
Младшие воспитатели	2	1 раз/год	1 раз/год	1 раз/год

Перечень возможных аварийных ситуаций

№ п/п	Перечень ситуаций	Ответственный	Срок
1	2	3	4

1	<p>Возникновение аварийных ситуаций, представляющих угрозу для здоровья детей:</p> <ul style="list-style-type: none"> - аварии на системах водоснабжения, канализации, отопления; - отключение без предупреждения подачи воды, электроснабжения, отопления; - разлив ртути в помещениях, на территории; - подача некачественной по органолептическим показателям воды; - поступление в ДОУ недоброкачественных пищевых продуктов; - неисправность 50% сантехприборов; - отсутствие моющих и дез. средств; - отсутствие в коллективе более 20% детей; - неисправность (выход из строя) технологического оборудования; - возникновение случаев инфекционных заболеваний и пищевых отравлений. <p>Учреждение приостанавливает свою деятельность.</p>	Заведующий	В день, час возникновения ситуаций
2	<p>Сведения о результатах:</p> <ul style="list-style-type: none"> - флюорограф. обследования; - мед. осмотра сотрудников; - гигиенического обучения и аттестации сотрудников; - лабораторных исследований и принятых мер. 	Заведующий	<p>1 раз в год 1 раз в год 1 раз в 2 года</p> <p>1 раз в год при получении результатов</p>
3	Сведения о выполнении предписаний Роспотребнадзора	Заведующий	в сроки, указанные в предписании

Формы учета производственного контроля.

№ п/п	Форма учета	Ответственный
1	2	3
1	Журнал контроля в соответствии с программой	заведующий
2	Папка с протоколами лабораторных исследований	
3	Журнал учета аварийных ситуаций	заведующий

Перечень форм учета и отчетности, установленных действующим законодательством.

1. Медицинские карты детей
2. Медицинские книжки сотрудников детского сада.
3. Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (по форме Приложение 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
4. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (по форме Приложение 2 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

5. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции (по форме Приложение 4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
6. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (по форме Приложение 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
7. Гигиенический журнал (сотрудники) (по форме Приложение 1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)