

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад «Светлячок» г. Южи

155630, Ивановская область, г. Южа, ул. Горького, д.5
Телефон: (8-493-47) 2-15-12, e-mail: dou_svetlyachok@rambler.ru

УТВЕРЖДАЮ:

заведующий МБДОУ детского
сада «Светлячок» г. Южи

Ю.С.Рожкова Ю.С.Рожкова

приказ № *1/2* от

«*11*» *октября* 20*21* г.



Программа (план) производственного КОНТРОЛЯ

за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических)
мероприятий при осуществлении образовательной
деятельности в муниципальном бюджетном дошкольном
образовательном учреждении с применением принципов

НАСРР

детский сад «Светлячок» г. Южи

Заведующий МБДОУ детского сада «Светлячок» г.Южи	<i>11.01.2021</i>	<i>Рожкова Ю.С.</i>
Старший воспитатель МБДОУ детского сада «Светлячок» г.Южи	<i>11.01.2021</i>	<i>Корючкина И.В.</i>
Завхоз МБДОУ детского сада «Светлячок» г.Южи	<i>11.01.2021</i>	<i>Карпук М.Н.</i>
Медработник МБДОУ детского сада «Светлячок» г.Южи	<i>11.01.2021</i>	<i>Муштакова И.В.</i>

1. Паспорт программы

Характеристика объекта	
Полное и сокращенное наименование:	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад «Светлячок» г.Южи (МБДОУ детский сад «Светлячок» г.Южи)
Тип объекта:	образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Образовательная: <ul style="list-style-type: none"> ✓ дошкольное образование; ✓ дополнительное образование детей и взрослых. 2. Медицинская <ul style="list-style-type: none"> ✓ оказание первичной врачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по педиатрии, гигиеническое воспитание, вакцинации (проведению профилактических прививок);
Юридический адрес:	155630, Ивановская область, город Южа, улица Горького, дом 5.
Фактический адрес:	155630, Ивановская область, город Южа, улица Горького, дом 5.
Характеристика здания:	
Тип строения:	Отдельно стоящее 2-х этажное здание с подвальным этажом.
Площадь:	1093,5 м ² .
Оборудование:	Оборудование: офисное (принтеры, сканеры, компьютеры); игровое и учебное (электронные образовательные ресурсы (ЭОР), мебель; технологическое оборудование для приготовления пищи (электрооборудование, посуда для приготовления и приёма пищи); хозяйственный инвентарь.
Характеристика инженерных системы	
Освещение:	Естественное и искусственное.
Система вентиляции:	Естественная и приточно-вытяжная.
Система отопления:	Централизованная, от городской сети.
Система водоснабжения:	Централизованное холодное водоснабжение. Для горячего водоснабжения установлены водонагреватели.
Система канализации:	Подключена к центральной городской канализации.
Цель разработки программы:	Целью разработки программы является обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности для сотрудников и воспитанников, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путём должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организацией и осуществлением контроля за их соблюдением.
Задачи производственного контроля:	<ul style="list-style-type: none"> ✓ соблюдение официально-изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью; ✓ организация проведения лабораторных исследований сырья, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки и утилизации; ✓ ведение учёта и отчётности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;

	<ul style="list-style-type: none"> ✓ организация медицинских осмотров, профессионально-гигиенической подготовки сотрудников; ✓ организация контроля за наличием сертификатов соответствия продукции, подтверждающих качество, безопасность сырья, готовой продукции, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек.
Объекты производственного контроля:	Объектами производственного контроля МБДОУ детского сада «Светлячок» г.Южи являются здания, сооружения, производственные, общественные помещения, оборудование, технологическое оборудование, технологические процессы, рабочие места, используемые для выполнения работ, оказания услуг, а также сырье, готовая продукция, отходы производства и потребления.

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-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- ✓ Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- ✓ Стандарт (ГОСТ Р 51705.1-2001) Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов HACCP. Общие требования
- ✓ 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 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»;
- ✓ СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, помещениях жилых и общественных зданиях и на территории жилой застройки»;
- ✓ СН 2.2.4/2.1.8.566-96 «Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий»;
- ✓ СП 52.13330.2016 «Свод правил. Естественное и искусственное освещение. Актуализированная редакция СНиП 23-05-95*»;
- ✓ СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Проектирование, строительство, реконструкция и эксплуатация предприятий, планировка и застройка населенных пунктов. Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий. Санитарные правила и нормы»;
- ✓ СанПиН 2.1.6.1032-01 «Гигиенические требования к обеспечению качества атмосферного воздуха населенных мест»;
- ✓ СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;
- ✓ 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»;
- ✓ СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза. Санитарно-эпидемиологические правила»;
- ✓ 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»;
- ✓ СП 3.5.3.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;
- ✓ МУ 3.1.1.2438-09 «Профилактика инфекционных болезней. Кишечные инфекции. Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза. Методические указания»;
- ✓ СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»;
- ✓ СанПиН 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
- ✓ СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»;
- ✓ СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии»;
- ✓ СП 3.1.2.3113-13 «Профилактика столбняка»;
- ✓ СП 3.1.2.952-11 «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита»;
- ✓ СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»;
- ✓ СП 3.1.3.2352-08 «Профилактика клещевого вирусного энцефалита»;
- ✓ СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;
- ✓ СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
- ✓ Приказ Минздравсоцразвития от 12.04.2011 № 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».

3. Требования Программы ХАССП.

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля в МБДОУ детском саду «Светлячок» г. Южи (далее – Учреждения) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

Использование принципов ХАССП заключается в контроле конечного продукта и обеспечивает исполнение следующих главных принципов контроля анализа опасностей и критических контрольных точек:

- Принцип 1. Проведение анализа рисков.
- Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ).
- Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ.
- Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ.
- Принцип 5. Установление корректирующих действий.
- Принцип 6. Установление процедур проверки системы ХАССП.
- Принцип 7. Документирование и записи ХАССП.

Целью производственного контроля за качеством пищевой продукции в Учреждении является обеспечение соответствия выпускаемой в употребление пищевой продукции требованиям Технических регламентов таможенного союза, в процессе её производства и реализации.

4. Состав программы производственного контроля

Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП включает следующие данные:

- требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде;
- требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий;
- данные для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции; параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить опасные факторы;
- предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;
- порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления);
- установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 2.3 настоящей части, от установленных предельных значений;
- периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;
- меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.
- требования к документации, обеспечивающей фиксацию параметров мониторинга за контролем качеством пищевой продукции.

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

№ п/п	Должность	Функции	Распорядительный акт о возложении функции
-------	-----------	---------	---

1.	Заведующий	<ul style="list-style-type: none"> ✓ общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью; 	Приказ МБДОУ детского сада «Светлячок» г.Южи от 11.01.2021 г. № 7 «О назначении лиц, ответственных за организацию и
		<ul style="list-style-type: none"> ✓ организация плановых медицинских осмотров работников; ✓ организация профессиональной подготовки и аттестации работников; ✓ разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений; 	проведение производственного контроля соблюдения санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
2.	Старший воспитатель	<ul style="list-style-type: none"> ✓ контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми; ✓ исполнение мер по устранению выявленных нарушений; 	Приказ МБДОУ детского сада «Светлячок» г.Южи от 11.01.2021 г. № 7 «О назначении лиц, ответственных за организацию и проведение производственного контроля соблюдения санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
3.	Медработник (по согласованию)	<ul style="list-style-type: none"> ✓ контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек; ✓ медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников; ✓ контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников; ✓ ведение учета и отчетности по производственному контролю; ✓ контроль за санитарным состоянием помещений детского сада; ✓ контроль за организацией питьевого режима; ✓ контроль за организацией питания в детском саду; ✓ контроль за витаминизацией блюд; 	Приказ МБДОУ детского сада «Светлячок» г.Южи от 11.01.2021 г. № 7 «О назначении лиц, ответственных за организацию и проведение производственного контроля соблюдения санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
4.	Завхоз	<ul style="list-style-type: none"> ✓ контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории; ✓ организация лабораторно-инструментальных исследований; 	Приказ МБДОУ детского сада «Светлячок» г.Южи от 11.01.2021 г. № 7 «О назначении лиц,

	<ul style="list-style-type: none"> ✓ ведение учетной документации; ✓ разработка мер по устранению выявленных нарушений; ✓ контроль охраны окружающей среды; 	ответственных за организацию и проведение производственного контроля соблюдения санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
--	--	--

6. 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

№ п/п	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (кол-во замеров)	Основание	Форма учёта результатов
1.	Микроклимат	Температура воздуха Кратность обмена воздуха Относительная влажность воздуха	2 раза в год – в тёплый и в холодный периоды	Помещения и рабочие места (по одной точке)	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.2.4.548-96, МУК 4.3.2756-10	Акт о проведённой проверке
2.	Освещённость	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб – в тёмное время суток	Рабочие места (по одной точке)	СП 52.13330.2016, СанПиН 2.2.1/2.1.1.127-803, МУК 4.3.2812-10.4.3	Акт проверки/Протокол исследования ООО «Профит»
3.	Песок на игровых площадках	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз в квартал	3 пробы из песочниц	СанПиН 3.2.3215-14	Протокол ФБУЗ «Центра гигиены и эпидемиологии в Ивановской области в городе Шуя, Шуйском и Савинском районах»
4.	Контроль санитарного фона	Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологические	1 раз в год	10 проб (предметы инвентаря, оборудования на пищеблоке)	СанПиН 3.2.3215-14	Протокол ФБУЗ «Центра гигиены и эпидемиологии в Ивановской

		исследования)				области в городе Шуя, Шуйском и Савинском районах»
5.	Качество питьевой воды	Микробиологическое и санитарно-химическое исследование	1 раз в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения	Питьевая вода из разводящей сети помещений: мочных, столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (2 пробы)	СанПиН 2.1.4.1074-01	Протокол ФБУЗ «Центра гигиены и эпидемиологии в Ивановской области в городе Шуя, Шуйском и Савинском районах».
6.	Санитарно-бактериологическое исследование пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд	1 раз в год	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2 -3 блюда исследуемого приёма пищи)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Протокол ФБУЗ «Центра гигиены и эпидемиологии в Ивановской области в городе Шуя, Шуйском и Савинском районах».
		Калорийность готовых блюд	1 раз в год	Рацион питания 2 пробы		
		Контроль проводимой витаминизации блюд	2 раза в год	Третьи блюда 1 проба	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	

7. 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	Старший воспитатель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Воспитатели	7	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Музыкальный работник	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Учитель-логопед	1	1 раз в год	1 раз в 2 года

6	Учитель-дефектолог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Делопроизводитель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	Младший воспитатель	6	1 раз в год	1 раз в 2 года
9	Завхоз	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
10	Повар	2	1 раз в год	1 раз в год
11	Подсобный рабочий кухни	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
12	Кастелянша	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
13	Машинист по стирке белья	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
14	Рабочий по обслуживанию здания	4	1 раз в год	1 раз в 2 года
15	Дворник	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
16	Уборщик служебных помещений	1	1 раз в год	1 раз в 2 года

8. 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 15.12.2016 года

6.2. Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	<ul style="list-style-type: none"> ✓ дошкольное образование; ✓ дополнительное образование детей и взрослых; Лицензия №1944 от 25.04.2017 года
2	Медицинская	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 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, вакцинации (проведению профилактических прививок); № ЛО-37-01-001358 от 11.06.2019 года

9. 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 территории.			
Уборка территории	СП 2.4.3648-20	Ежедневно: утром и вечером	Дворники Завхоз
Ограждение участка ДОУ	СП 2.4.3648-20	Еженедельно	Дворники Завхоз
Электрическое освещение территории ДОУ	СП 2.4.3648-20	Еженедельно	Завхоз
Санитарное состояние хозяйственной зоны	СП 2.4.3648-20	Еженедельно	Завхоз
Озеленение территории ДОУ	СП 2.4.3648-20	2 раза в год	Завхоз
Оснащение и оборудование спортивной площадки	СП 2.4.3648-20	2 раза в год	Комиссия по обследованию спортивного и игрового оборудования
Смена песка в песочницах	СП 2.4.3648-20	1 раз в год (май)	Дворники Завхоз
Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений.			
Температура воздуха и кратность проветривания	СП 2.4.3648-20, график проветриваний	Постоянно	Медработник
Состояние отделки стен, полов в помещениях, коридорах, санузлах	План-график технического обслуживания	Ежеквартально	Рабочий по комплексному обслуживанию здания Завхоз
Состояние осветительных приборов	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Рабочий по комплексному обслуживанию здания Завхоз
Кратность и качество уборки помещений	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, график проведения текущей	Ежедневно	Медработник

	уборки, график проведения генеральной уборки		
Состояние помещений пищеблока	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (п.2.4.6.1.)	Ежедневно	Заведующий Медработник
Состояние складских помещений	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (п.2.4.6.2.)	Ежедневно	Завхоз Медработник
Состояние технологического и холодильного оборудования пищеблока, инвентаря, посуды	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (п.2.4.6.2.)	Ежедневно	Завхоз Повар
Обеспечение и состояние посуды в столовых групповых ячеек	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежемесячно	Завхоз
Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Завхоз Медработник
Обеспечение и состояние постельных принадлежностей	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежемесячно	Машинист по стирке белья Завхоз
Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления			
Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность входящего сырья и пищевых продуктов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Постоянно	Завхоз
Плановые мероприятия, направленные на контаминацию иерсиниями овощей и фруктов в овощехранилищах	МУ 3.1.1.2438-09, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	При подготовке к хранению нового урожая, при хранении	Завхоз
Соблюдение условий и сроков	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Завхоз

хранения продуктов питания			
Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств при мытье посуды	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Медработник
Соблюдение технологии приготовления блюд по технико-технологическим картам	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждый технологический цикл производства	Повар Медработник
Качество и безопасность приготовленной пищевой продукции (суточная проба)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно от каждой партии	Повар
Органолептическая оценка готовых блюд.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно каждое блюдо	Медработник
Соответствие рациона питания меню, санитарным правилам и нормам	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Заведующий Медработник
Контроль обеспечения условий образовательно-воспитательной деятельности			
Гигиеническая оценка соответствия мебели росту-возрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.3648-20	1 раз в год (сентябрь)	Медработник
Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Воспитатели
Соблюдение требований к использованию электронных средств обучения	СП 2.4.3648-20 (п.2.4.5)	Постоянно	Воспитатели Старший воспитатель
Соблюдение требований к естественному и искусственному освещению	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Завхоз Рабочий по обслуживанию зданий
Режим дня и занятий	СП 2.4.3648-20	1 раз в неделю	Старший воспитатель

Продолжительность прогулок	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Старший воспитатель Медработник
Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников			
Проведение и контроль эффективности закаливающих процедур	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Старший воспитатель Медработник
Контроль за утренним приемом детей	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Медработник
Вакцинация	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	Медработник
Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.2.3215-14	1 раз в месяц	Медработник
Организация и проведение антропометрического обследования		В соответствии с планом работы ДОУ	Медработник Воспитатели
Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине	Программа мероприятий	По необходимости	Медработник
Плановые осмотры	СП 2.4.3648-20	По графику	Медработник
Пополнение и наличие аптечки для оказания первой медицинской доврачебной помощи		По необходимости	Медработник
Организация работы по формированию здорового образа жизни с персоналом и воспитанниками, организация дней здоровья, физкультурных праздников, досугов и т.д.		В соответствии с планом работы ДОУ	Старший воспитатель Медработник Воспитатели
Контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников			
Состояние работников (количество работников с инфекционными)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Медработник

заболеваниями, повреждениями кожных покровов)			
Организация обучения сотрудников санитарному минимуму	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	По графику, при приеме на работу	Заведующий Медработник
Контроль охраны окружающей среды			
Санитарное состояние хозяйственной зоны: своевременная очистка контейнеров, хозяйственной площадки, вывоз ТКО	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ	2 раза в неделю	Дворник Региональный оператор по обращению с ТКО (Договор на вывоз ТКО)
Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов		1 раз в год	Специализированная организация, у которой есть лицензия
Дезинфекция	СП 3.5.1378-03	По необходимости	Уборщик служебных помещений Младшие воспитатели Подсобный рабочий кухни
Дезинсекция	СанПиН 3.5.2.3472-17	Ежедневно Истребительные мероприятия – не реже 1 раза в месяц	Завхоз ФБУЗ «Центра гигиены и эпидемиологии в Ивановской области в городе Шуя, Шуйском и Савинском районах»
Дератизация	СП 3.5.3.3223-14	Ежедневно. Истребительные мероприятия – не реже 1 раза в 2 месяца	Завхоз ФБУЗ «Центра гигиены и эпидемиологии в Ивановской области в городе Шуя, Шуйском и Савинском районах»

8. Противоэпидемические мероприятия по профилактике новой коронавирусной инфекции (COVID-19)

Мероприятие	Документ регламентирующий мероприятие	Срок исполнения	Ответственный
Проведение ежедневного	СанПиН СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно	Медработник

«утреннего фильтра» в отношении всех сотрудников и воспитанников ДОУ			Воспитатели
Контроль за наличием кожных антисептиков при входе в здание, в раздевалках групповых ячеек, туалетных комнатах, на пищеблоке	СанПиН СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно	Медработник Завхоз
Организация незамедлительной изоляции воспитанников с признаками респираторных заболеваний	СанПиН СП 3.1/2.4.3598-20	По необходимости	Медработник Воспитатели
Проведение ежедневной уборки с применением дезсредств с вирулицидным эффектом всех помещений групповых ячеек, помещений общего пользования, пищеблока, дезинфекция поверхностей, ручек, выключателей, поручней, перил, оборудования, мебели, игр, игрушек.	СанПиН СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно	Уборщики служебных помещений, младшие воспитатели, подсобные рабочие кухни.
Обеспечение запаса дезинфицирующих средств для уборки помещений и обработки рук, средств индивидуальной защиты органов дыхания	СанПиН СП 3.1/2.4.3598-20	По необходимости	Заведующий Медработник
Информирование работников о необходимости соблюдения правил личной гигиены, гигиены воспитанников.	СанПиН СП 3.1/2.4.3598-20	Систематически	Медработник
Обеспечение дезинфекции воздушной среды в помещениях с	СанПиН СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно в соответствии с графиком	Медработник Воспитатели

помощью рециркуляторов воздуха.			
Осуществление контроля за регулярным проветриванием помещений.	СанПиН СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно в соответствии с графиком	Медработник
Осуществление контроля за соблюдением принципа групповой изоляции во время прогулок.	СанПиН СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно	Старший воспитатель
Осуществление контроля за дезинфекцией столовой и чайной посуды, столовых приборов после каждого использования путём погружения в дезинфицирующий раствор с последующим мытьем и высушиванием	СанПиН СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно	Медработник
Осуществление контроля за обработкой обеденных столов до и после каждого приёма пищи с использованием моющих и дезинфицирующих средств	СанПиН СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно	Медработник
Осуществление контроля за проведением текущей и генеральной уборки в соответствии с графиком	СанПиН СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно	Медработник
Осуществление контроля за использованием средств индивидуальной защиты сотрудниками и родителями воспитанников на территории ДОУ.	СанПиН СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно	Заведующий Завхоз Старший воспитатель Медработник
Осуществление контроля за организацией питьевого режима в соответствии с	СанПиН СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно	Медработник

графиком смены кипячёной воды.			
Осуществление контроля за наличием антибактериального мыла, туалетной бумаги, антисептических средств в туалетных комнатах, санузле для сотрудников	СанПиН СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно	Медработник Завхоз
Осуществление контроля за проведением работы по гигиеническому воспитанию детей и их родителей (законных представителей)	СанПиН СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно	Старший воспитатель Медработник

9. 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 Повар
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Завхоз
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Медработник
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медработник
График смены кипяченой воды	Ежедневно	Медработник
Рабочий лист ХААСП	По графику	Член группы ХАССП
Отчеты группы ХАССП	По графику	Председатель группы ХАССП
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медработник
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Завхоз
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медработник
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения; личные медицинские книжки работников	По факту	Заведующий Медработник
Журнал визуального производственного	Ежедневно	Завхоз

контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения.		Рабочий по обслуживанию здания
Журнал учета и протоколы лабораторных испытаний	По факту	Заведующий
Графики проветривания	Ежедневно	Медработник Воспитатели Младшие воспитатели
Графики проведения текущей уборки	Ежедневно	Медработник Младшие воспитатели
Журнал выдачи средств индивидуальной защиты	Ежедневно	Медработник Старший воспитатель
Журнал учета стирки халатов сотрудников	Ежедневно	Медработник Машинист по стирке белья

10. 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	<ul style="list-style-type: none"> ✓ сообщить в пожарную службу, ✓ вывести людей в безопасное место, ✓ использовать огнетушители 	Сотрудник, обнаруживший очаг возгорания
Перебои в подаче электроэнергии, нарушение изоляции, обрыв электропроводов	<ul style="list-style-type: none"> ✓ сообщить в электросеть ✓ приостановление деятельности до ликвидации аварии; 	Завхоз
Перебои в работе системы водоснабжения	сообщить в ООО «Водосети»	Завхоз
Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов	<ul style="list-style-type: none"> ✓ прекращение работы пищеблока; ✓ сокращение рабочего дня; ✓ организация подвоза воды для технических целей; 	Завхоз
Перебои в работе системы отопления (авария)	<ul style="list-style-type: none"> ✓ сообщить в ХЭК Отдела образования администрации Южского муниципального района; ✓ приостановление деятельности до ликвидации аварии; 	Завхоз
Возникновение заболеваний:	<ul style="list-style-type: none"> ✓ ежедневно влажная уборка 	Медсестра

педикулез и другие – 5 и более случаев	<p>помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств;</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ проветривание; ✓ наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими; ✓ реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети 	<p>Воспитатели Младшие воспитатели Машинист по стирке белья Подсобный рабочий кухни Повар</p>
Возникновение эпидемии сальмонеллез, вирусный гепатит В, С – 3 случая и более; ветряная оспа, грипп и другие – 5 и более случаев	<ul style="list-style-type: none"> ✓ введение карантина; ✓ реализация мероприятий по профилактике заболеваний 	<p>Медсестра Воспитатели Младшие воспитатели Машинист по стирке белья Подсобный рабочий кухни Повар</p>
Неисправная работа холодильного оборудования	<ul style="list-style-type: none"> ✓ прекращение работы пищеблока; ✓ сокращение рабочего дня; ✓ использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов 	<p>Завхоз Повар</p>

11. 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	На начало календарного года и по необходимости	Заведующий
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	На начало календарного года 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	2021 год, далее 1 раз в 5 лет	Заведующий Медработник
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации.	При приеме на работу и по необходимости	Заведующий Медработник
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.	По графику	Заведующий 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	Заведующий
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки в ДОУ	Постоянно	Медработник
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Заведующий Лица, допустившие нарушение
10	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно (декабрь)	Заведующий Медсестра Завхоз Старший воспитатель
11	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию	Заведующий

Лист ознакомления работников МБДОУ детского сада «Светлячок» г.Южи с Программой (планом) производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад «Светлячок» г.Южи

Настоящую Программу (план) производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад «Светлячок» г.Южи изучил и обязуюсь выполнять:

№ п/п	Ф.И.О.	Должность	Отметка об ознакомлении с Программой	Подпись работника	Дата ознакомления
1	2	4		5	6
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
15.					
16.					
17.					
18.					
19.					
20.					
21.					
22.					
23.					
24.					

25.					
26.					
27.					
28.					
29.					
30.					
31.					
32.					
33.					
34.					
35.					
36.					
37.					
38.					
39.					
40.					
41.					
42.					
43.					
44.					
45.					
46.					
47.					
48.					
49.					
50.					
51.					
52.					
53.					
54.					
55.					
56.					
57.					
58.					
59.					

60.					
61.					