



**АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДСКОГО ОКРУГА С ВНУТРИГОРОДСКИМ ДЕЛЕНИЕМ
«ГОРОД МАХАЧКАЛА»**

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Центр развития ребенка – Детский сад №43»**

<p>Принято на Общем собрании работников МБДОУ «ЦРР-Д/С №43» от <u>22.01.2021</u> г. Протокол № <u>3</u></p>	<p>Утверждаю: Заведующий МБДОУ «ЦРР-Д/С №43» <i>Кереметов В. В.</i> Приказ от <u>22.01.2021</u> г. № <u>008</u></p>
---	---

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил
и выполнением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий при осуществлении
образовательной деятельности
в МБДОУ «ЦРР – Д/С №43» на 2021 г.**

1. Паспорт программы

Полное и сокращенное наименование:	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Центр развития ребенка - Детский сад №43»
Тип объекта:	образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:	1) образовательная: Дошкольное образование (85.11) 2) медицинская: – 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);
Юридический адрес:	г. Махачкала, <u>Тамшдоев 48 ЧАЧ</u>
Фактический адрес:	г. Махачкала, <u>Тамшдоев 48 ЧАЧ</u>
Освещение:	естественное и искусственное
Система вентиляции:	естественная, приточно-вытяжная
Система отопления:	централизованная, от городской сети
Системы водоснабжения:	горячего и холодного, централизованные
Система канализации:	подключена к городской сети канализации

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»;
- 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, в 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 3.1.2.2952-11 «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 № 302п «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»;

Для реализации Программы производственного контроля в ДООУ имеются следующие документы:

1. Договор на дератизацию и дезинфекцию.
2. Договор на вывоз ТБО медицинских и пищевых отходов.
3. Договор на проверку весо- измерительного оборудования.
4. Договор на оказания платных медицинских работ и услуг.
5. Договор с лицензированным медицинским учреждением на проведение медосмотра.
6. Личные санитарные книжки сотрудников.
7. Локальные акты ДООУ (приказы, положения).

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

№ п/п	Должность	Функции	Распорядительный акт о возложении функций
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;– организация плановых медицинских осмотров работников;– организация профессиональной подготовки и аттестации работников;– разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений;	Приказ от 22.01.2021г.
2	Заместитель заведующего	<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 от 22.01.2021г.

№ п/п	Должность	Функции	Распорядительный акт о возложении функций
3	Медработник (по договору)	<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 организации питания; – отслеживание витаминизации блюд; – ведение учетной документации; 	Приказ от <u>22.01.2021г.</u>
4	Завхоз	<ul style="list-style-type: none"> – 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 <u>22.01.2021г.</u>

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 и рабочие места (по 1 точке)	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.2.4.54 8-96, 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	Рабочие места (по 1 точке)	СП 52.13330.2 016, СанПиН 2.2.1/2.1.1.127 803, МУК 4.3.2812-10.4.3	Протокол
3	Шум	Уровни звука, звукового давления	1 раз в год и внепланово – после реконструкции систем вентиляции, ремонта оборудования	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции (по 1 точке)	СН 2.2.4/2.1.8.562-96, ГОСТ 23337-2014	Протокол
4	Аэрионный состав воздуха	Химические вещества: фенол, формальдегид, бензол	1 раз год и внепланово при покупке новой мебели, после ремонтных работ	Помещения (1 проба)	МУ 2.2.5.2810-10.2.2.5	Протокол
		Аммиак, азота оксид, озон – при светокопировании; азота оксид, водород селенистый, стирол, озон, этихлоргидрин – при электрографии	1 раз в год	Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба)	МУ 2.2.5.2810-10.2.2.5	Протокол
5	Песок на игровых площадках	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз в квартал	2–4 пробы из песочниц	СанПиН 3.2.3215-14	Протокол
6		Смывы на санитарно-	1 раз в год	Игровые уголки –	СанПиН	Про-

	Контроль санитарного фона	показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования)		10 проб (с игрушек, мебели, ковров и дорожек; в спальнях: с постельного белья, с пола, батарей, подоконников, жалюзи; в туалетных комнатах: с ручек дверей, кранов, наружных поверхностей, стульчаков)	3.2.3215-14	токол
				Пищевые блоки – 5-10 смывов (с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; в столовых: с посуды, 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	4 раза в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (2 пробы)	СанПиН 2.1.4.1074-01	Протокол
8	Санитарно-бактериологическое исследование	Микробиологические исследования проб готовых блюд	2 раза в год	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы,	СанПиН 2.3/2.4.359	Протокол

пищевой про- дукции			творожные, яич- ные, овощные блюда (2 - 3 блюда исследуемого приема пищи)	0-20
	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (2 пробы)	
	Контроль проводимой витаминации блюд	2 раза в год	Третьи блюда (1 проба)	

**5. Перечень должностей работников, которые подлежат медицинским осмотрам, гигиениче-
скому обучению и аттестации**

№ п/п	Профессия	Кратность	
		Периодический и внеочередной медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	Заведующий, заместитель заведующего	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Главный бухгалтер	1 раз в год	-
3	Воспитатели	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Музыкальный работник	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Инструктор по физической культуре	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Учитель-логопед, педагог- психолог	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Младший воспитатель	1 раз в год	1 раз в год
8	Работники пищеблока	1 раз в год	1 раз в год
9	Младшие воспитатели	1 раз в год	1 раз в год
10	Медицинская сестра	1 раз в год	-
11	Ночные сторожа	1 раз в год	-
12	Технический/ обслуживающий персонал	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	Физическая нагрузка на опорно-двигательный аппарат	Кладовщик, дворник	Отчет о проведении специальной оценки условий труда
2	Тепловое излучение	Повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда

6.2. Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	Заключение № <u>6084</u> От <u>3.05.2012</u> г.
2	Медицинская	Заключение № <u>0501010000M0001501213</u> От <u>22.01.2013</u> г.

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	Завхоз
Освещенность территории	СП 2.4.3648-20	Еженедельно	Завхоз
Температура воздуха и кратность проветривания	СП 2.4.3648-20,	Постоянно	Завхоз

	<i>график проветриваний</i>		
<i>Состояние отделки стен, полов в помещениях, коридорах, санузлах</i>	<i>План-график технического обслуживания</i>	<i>Ежеквартально</i>	<i>Завхоз</i>
<i>Состояние осветительных приборов</i>	<i>СП 2.4.3648-20</i>	<i>Ежемесячно</i>	<i>Завхоз</i>
<i>Кратность и качество уборки помещений</i>	<i>СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Еженедельно</i>	<i>Медработник</i>
<i>Состояние оборудования пищеблока, инвентаря, посуды</i>	<i>СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Ежемесячно</i>	<i>Завхоз</i>
<i>Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Завхоз</i>
<i>Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления</i>			
<i>Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность входящего сырья и пищевых продуктов</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Постоянно</i>	<i>Завхоз, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»</i>
<i>Плановые мероприятия, направленные на контаминацию персимирами овощей и фруктов в овощехранилищах</i>	<i>МУ 3.1.1.2438-09, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>При подготовке к хранению нового урожая, при хранении</i>	<i>Завхоз</i>
<i>Соблюдение условий и сроков хранения продуктов питания</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Завхоз, ответственный по питанию</i>
<i>Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств при мытье посуды</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Медработник</i>
<i>Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическому циклу</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Каждый технологический цикл про-</i>	<i>Медработник</i>

ческим документам		изводства	
Качество и безопасность приготовленной пищевой продукции (суточная проба)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно от каждой партии	Повар
Соответствие рациона питания меню, санитарным правилам и нормам	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Ответственный по питанию
Контроль обеспечения условий образовательно-воспитательной деятельности			
Гигиеническая оценка соответствия мебели росту-возрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.3648-20	2 раз в год, сентябрь, май	Медработник
Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Заместитель заведующего, медработник
Соблюдение использования технических средств обучения	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Заместитель заведующего, медработник
Продолжительность прогулок	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Медработник, заместитель заведующего
Режим дня и занятий	СП 2.4.3648-20	1 раз в неделю и при составлении расписания занятий	Заместитель заведующего
Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников			
Проведение и контроль эффективности закаливающих процедур	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Медработник
Контроль за утренним приемом детей	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Воспитатели, медработник
Вакцинация	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-	В соответствии с национальным календарем	Медработник

Дератизация	СП 3.5.3.3223-14	Ежедневно. Истребительные мероприятия – не реже 1 раза в 2 месяца	Завхоз, специалист по техническому обслуживанию, специализированная организация
-------------	------------------	--	---

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 регистрации результатов производственного контроля	По факту	Заведующий
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Завхоз
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	Ежедневно	Завхоз
Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок	Ежедневно	Медработник
Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	По факту	Ответственный по питанию
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал бракеража готовой кулинарной продукции	Ежедневно	Ответственный по питанию
График смены кипяченой воды	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медработник
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал регистрации температуры и влажности	Ежедневно	Завхоз
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Медработник

№ п/п	Ситуация	Действия
5	Неисправная работа холодильного оборудования	– прекращение работы пищеблока; – сокращение рабочего дня; – использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение приема новых партий пищевых продуктов
6	Пожар	– вызов пожарной службы; – эвакуация; – приостановление деятельности
7	Террористический акт	– вызов полиции, пожарной службы, МЧС; – 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 (плана) производственного контроля	При создании объекта и 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, задействованного 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	Медработник
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переподготовки	При приеме на работу и по необходимости	Медработник
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Медработник
7	Формирование на объекте инструктивно-	Постоянно	Завхоз

№ п/п	Мероприятие	Срок	Ответственный
	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)		
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Медработник
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Завхоз
10	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	Заведующий
11	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию Управления Роспотребнадзора в г. Махачкала	Заведующий

Программу разработали: _____

Заведующий: Курбанова Ш.А. Кеш

Заместитель заведующего: Оруджалиева Д.Р.

Ответственные по питанию: Тартамурирова Г.Р. Св. М/с

Алиевы И. / Кларовичик /

Калилова Т.У. / Шер-навар /

Handwritten signatures and initials on the right side of the document.