Муниципальное бюджетное дошкольное

Образовательное учреждение

«Малобичинский детский сад»

УТВЕРЖДЕНО

приказом № 27от 06.09.2021 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 «Малобичинский детский сад» 2021- 2022 г.**

**1. Паспорт программы**

|  |  |
| --- | --- |
| Характеристика объекта | |
| Полное и сокращенное  наименование: | Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Малобичинский детский сад».  МБДОУ «Малобичинский детский сад» |
| Тип объекта: | образовательная организация |
| Виды деятельности, которые  осуществляет  образовательная организация | образовательная:  дошкольное образование; |
| Юридический адрес: | 646595,Омская область, Усть – Ишимский район, П. Малая Бича, ул. Ленина 29 |
| Фактический адрес: | 646595,Омская область, Усть – Ишимский район, П. Малая Бича, ул. Ленина 29 |
| Характеристика здания | Тип строения отдельно стоящее 1 этажное здание  Площадь 709,3 кв. м.  Оборудование  оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер),  оборудование для проведения образовательной деятельности  Характеристика инженерных систем  Освещение естественное и искусственное  Имеется система отопления, водоснабжения, канализация |

**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 2.2.4.548-96 «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 3.1.2952-11 «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 № 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»;

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к

организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного

санитарного врача от 27.10.2020 № 3

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям

воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными

постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 №28.

**3. Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению**

**производственного контроля**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№п\п** | Должность | Функции | Распорядительный  акт о возложении  функций |
|  | 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. | № 31\1 от 01.11.2013 |
|  | Воспитатель ответственный по охране труда | - 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.  - контроль за прохождением  персоналом медицинских осмотров  и наличием у него личных медицинских  книжек;  - контроль за прохождением  персоналом гигиенической аттестации |  |
|  | **завхоз** | - 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.  Специалист по  охране труда  - контроль за прохождением  персоналом медицинских осмотров  и наличием у него личных медицинских  книжек;  - контроль за прохождением  персоналом гигиенической аттестации |  |

**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  результат  ов |
| 1 | Микроклимат | Температура  Воздуха  Кратность  обмена воздуха  Относительная  влажность  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 |
| 2 | Освещенность | Уровни света,  коэффициент  пульсации | 1 раз в год и  при  наличии  жалоб – в  темное  время суток | Рабочие места (по 1  точке) | СП  52.13330.20  16,  СанПиН  2.2.1/2.1.1.1  27  803, МУК 4  .3.2812-  10.4.3 | Протокол |
| 3 | Шум | Уровни звука,  звукового  давления | 1 раз в год и внепланово | Помещения, где есть  технологическое  оборудование,  системы вентиляции  (по 1 точке) | СН  2.2.4/2.1.8.5  62-96,  ГОСТ  23337-2014 | Протокол |
|  | Песок на  игровых  площадках | Паразитологические  исследования,  микробиологич  еский и  санитарно-  химический  контроль | 1 раз в  год | 2 пробы из  песочниц | СанПиН  3.2.3215-14 | Протокол |
|  | Контроль  санитарн  ого фона | Смывы на  санитарно-  показательную  микрофлору  (БГКП,  паразитологиче  ские  исследования) | 1 раз в  год | Игровые уголки –  проб (с игрушек,  мебели, ковров и  дорожек; в спальнях:  с постельного белья, с  пола, батарей,  подоконников, штор;  в туалетных  комнатах: с ручек  дверей, кранов,  наружных поверхностей горшков,  стульчаков)  Пищеблок –  смывов (с  разделочных столов и  досок для готовой  пищи, овощей, с  дверных ручек, рук  персонала; в  столовых: с посуды,  клеенок, скатертей,  столов) | СанПиН  3.2.3215-14 | Протокол |
|  | Качество  питьевой  воды | Микробиологич  еские исследова  ния | 4 раза в год  и  внепланово | 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 |
|  | Санитарно-  бактерио  логическое  исследов  ание  пищевой  продукции | - Микробиологич  еские  исследования  проб готовых  блюд.  - Калорийность,  выход блюд и  соответствие  химического  состава блюд  рецептуре  - Контроль  проводимой  витаминизации  блюд | 2 раза в год  1 раз в год  2 раза в год | Салаты, сладкие  блюда, напитки,  вторые блюда,  гарниры, соусы,  творожные, яичные,  овощные блюда (2 - 3  блюда исследуемого  приема пищи)  -рацион питания.  - третьи блюда | СанПиН  2.3/2.4.3590  -20 | протокол |

**5. Перечень должностей и число работников, которые подлежат медицинским осмотрам, гигиеническому обучению и аттестации**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п\п | Профессия | Количество человек | Периодический и  внеочередной  медицинский осмотр | Гигиеническая  подготовка и  аттестация |
| 1 | заведующий | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 2 | воспитатели | 2 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 3 | Работники  пищеблока | 1 | 1 раз в год | 1 раз в год |
| 4 | Обслуживающий  персонал | 3 | 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 | Тяжесть трудового  процесса | Повар | Отчет о проведении специальной оценки  условий  от 26.02.2016 |

6.2. Деятельность:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  п/п | Деятельность | Документ |
| 1 | Образовательная | Лицензия №143-п от 25.01.2012г |
|  |  |  |

**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 | Ответственный по охране труда |
| Освещенность территории | СП 2.4.3648-20 | Еженедельно | Ответственный по охране труда |
| Температура воздуха и кратность проветривания | СП 2.4.3648-20 | график  проветриваний | Помощник воспитателя |
| Состояние осветительных  приборов | СП 2.4.3648-20 | Ежемесячно | Ответственный по охране труда |
| Кратность и качество уборки  помещений | СП 2.4.3648-  20, СанПиН  2.3/2.4.3590-20 | Еженедельно | завхоз |
| Состояние оборудования  пищеблока, инвентаря, посуды | СП 2.4.3648-  20, СанПиН  2.3/2.4.3590-20 | Ежемесячно | Ответственный по охране труда |
| 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 | кладовщик |
| Соблюдение условий и сроков  хранения продуктов питания | СанПиН  2.3/2.4.3590-20 | Постоянно | Кладовщик |
| Соблюдение технологии  приготовления блюд по  технологическим документам | СанПиН  2.3/2.4.3590-20 | Каждый  технологический  цикл производства | Ответственный за организацию питания |
| Качество и безопасность  приготовленной пищевой  продукции (суточная проба) | СанПиН  2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно от  каждой партии | повар |
| Контроль обеспечения условий образовательно-воспитательной деятельности  Гигиеническая оценка  соответствия мебели росто-возрастным особенностям детей  и ее расстановка.  - Маркировка мебели в  соответствии с ростовыми  показателями | СП 2.4.3648-20  СП 2.4.3648-20 | 2 раз в год, сентябрь,  Май  постоянно | воспитатели |
| Соблюдение использования  технических средств обучения | СП 2.4.3648-20 | постоянно | воспитатели |
| Продолжительность прогулок | СП 2.4.3648-20 | постоянно | воспитатели |
| Режим дня и занятий | СП 2.4.3648-20 | постоянно | воспитатели |
| Контроль за утренним приемом  детей | СП 2.4.3648-20 | постоянно | воспитатели |
| Вакцинация | Федеральный  закон от  17.09.1998 №  157-ФЗ | В соответствии с  национальным  календарем  профилактических  прививок | фельдшер |
| Контроль охраны окружающей среды  Санитарное состояние  хозяйственной зоны:  своевременная очистка  контейнеров, хозяйственной  площадки, вывоз ТКО | Федеральный  закон от  24.06.1998 № 89-  ФЗ | 3 раза в неделю | завхоз |
| Дератизация | СП 3.5.3.3223-14 | Истребительные  мероприятия  – не реже 1 раза в 2  месяца | Ответственный по охране труда |

**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 в  холодильном оборудовании | Ежедневно | Ответственный по охране труда |
| Журнал здоровья | Ежедневно | Ответственный по охране труда |
| Ведомость контроля за рационом  питания | Ежедневно | Ответственный по охране труда |
| График смены кипяченой воды | Ежедневно | Ответственный по охране труда |
| Журнал учета технического состояния  здания | Ежедневно | Ответственный по охране труда |
| Журнал осмотра воспитанников на  педикулез | 1 раз в неделю |  |
| Журнал контроля своевременности  прохождения медосмотров | 1 раз в месяц | заведующий |
| Протоколы лабораторных испытаний | По факту | Ответственный по охране труда |

**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 прекращение  подачи водопроводной  воды более 3 часов | - прекращение работы пищеблока;  - сокращение рабочего дня;  - организация подвоза воды для технических  целей;  -обеспечение запаса бутилированной воды |
|  | Возникновение заболеваний:  педикулез и др. – 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 |
|  | 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 |
|  | Авария на сетях водопровода,  канализации, отопления,  электроэнергии | - приостановление деятельности до  ликвидации аварии;  - вызов специализированных служб |
|  | Неисправная работа  холодильного оборудования | - прекращение работы пищеблока;  - сокращение рабочего дня;  - использование запасного холодильного  оборудования, изыскание возможностей для  временного хранения продуктов, ограничение  закупки новых партий пищевых продуктов |
|  | 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**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Мероприятие | Срок | Ответственный |
| Разработка и корректировка  программы (плана)  производственного контроля | При создании детского  сада и по необходимости | Заведующий |
| Назначение ответственных за  осуществление санитарно-  противоэпидемических  (профилактических)  мероприятий и проведение  производственного контроля | При формировании штата и  по необходимости | Заведующий |
| Разработка и утверждение  положений и должностных  инструкций персонала,  задействованных в  организации и проведении  производственного контроля | При формировании штата и  по необходимости | Заведующий |
| Организация проведения  специальной  профессиональной подготовки  должностных лиц,  осуществляющих  производственный контроль | 1 раз в 5 лет |  |
| Составление списков  персонала на гигиеническое  обучение и аттестацию.  Контроль за соблюдением  сроков переаттестации | При приеме на работу и по  необходимости | Специалист по  охране труда |
| Организация необходимых  лабораторных исследований и  испытаний, осуществляемых  самостоятельно либо с  привлечением лаборатории,  аккредитованной в  установленном порядке | По Немедленно (при  выявлении)  графику | Специалист по  охране труда |
| Принятие мер, направленных  на устранение нарушений  санитарных норм | Немедленно (при  выявлении) | Специалист по  охране труда |
| Представление информации о  результатах производственного  контроля | По требованию ТО  Управления  Роспотребнадзора | Заведующий |

Программу разработали:

Заведующий -

Ответственный по охране труда-

Воспитатели -

Ознакомлены:

Ответственный по питанию –

Воспитатели -

Завхоз -

Повар -