****

#  1.Пояснительная записка

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно - противоэпидемических мероприятий в МКДОУ «Сардаркентский детский сад «Аманат» разработана на основании Федерального закона «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ, санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий от 10.07.2001 СП 1.1.1058 – 01, «Санитарно-эпидемиологических требований к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» –СП 2.4.3648 -20, утвержденные постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28, постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32 «Об утверждении СанПиН 2.3./2.4.3590-20

«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно- противоэпидемических (профилактических) мероприятий», Постановления главного государственного санитарного врача российской федерации от 28 января 2021 года №2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

Целью производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий является обеспечение безопасности всех участников образовательного процесса в МКДОУ «Сардаркентский детский сад «Аманат», объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно – противоэпидемических мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением. Программа определяет порядок, методы организации и проведения производственного контроля, а также определяет лиц и (или) организации, ответственных за осуществление тех или иных видов контроля. Программа может быть исправлена или дополнена в установленном порядке

#

#  2.Содержание Программы.

1. Пояснительная записка
2. Содержание программы
3. Паспорт программы.
4. Перечень официально изданных санитарных правил, необходимых для осуществления деятельности Учреждения.
5. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.
6. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды обитания (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб; периодичность проб (проведение лабораторных исследований и испытаний).
7. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке.
8. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля (приложение 7).
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.
10. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно- эпидемиологическому благополучию детей в Учреждении (приложение 9).
11. Перечень других мероприятий, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (приложение 10).
12. Перечень договоров (контрактов) на проведение работ, оказание услуг необходимых для соблюдения санитарных правил и гигиенических нормативов. (приложение 11)
13. **Паспорт программы**

|  |
| --- |
| **Характеристика объекта** |
| Полное исокращенное наименование: | Муниципальное казённое дошкольное образовательное учреждение «Сардаркентский детский сад «Аманат»– МКДОУ «Сардаркентский детский сад «Аманат» |
| Тип объекта: | дошкольная образовательная организация |
| Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация | 1. образовательная: Лицензия на право ведения образовательной деятельности:

Серия № 05Л01 регистрационный № 0003503 от 28 декабря2017 года (бессрочно)дошкольное образование;дополнительное образование детей и взрослых.1. медицинская: Договор с ГБУ «Сулейман-Стальская ЦРБ»
2. услуги в системе дошкольного воспитания: Санитарно- эпидемиологическое заключение на услуги в системе дошкольного воспитания № 05,03,18,000. М.000055.22.17 от 13.12.2017 (бессрочно)
 |
| Юридический адрес: | 368772. РД. Сулейман-Стальский район. с.Сардаркент. ул.С.П.Королева 20 |
| Фактический адрес: | 368772. РД. Сулейман-Стальский район. с.Сардаркент. ул.С.П.Королева 20 |
| E-mail: | amanatsad@yandex.ru |
| **Характеристика здания** |
| Тип строения | Отдельно стоящее, одноэтажное строение 228,31 |
| Площадь | 3239,2 кв. м |
| Оборудование | оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер и т.п.), оборудование для проведения учебной деятельности, процедур по уходу и присмотру за воспитанникамиоборудование для организации питания воспитанников |
| **Характеристика инженерных систем** |
| Освещение | естественное и искусственное |
| Система вентиляции | естественная, приточно-вытяжная |
| Система отопления | централизованная |
| Система водоснабжения | холодная вода, централизованная |

1. **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](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/901729631/) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

* [Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-Ф3](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/901717430/) «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
* [Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/902312609/) «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
* [Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/901751351/) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
* [СП 1.1.1058-01](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/901793598/) «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
* [СП 2.4.3648-20](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/566085656/ZAP23UG3D9/) «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

- [СП 2.2.3670-20](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/573230583/) «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;

* [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/566276706/) «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
* [СанПиН 2.1.3684-21](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/573536177/) «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно- противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

-[СанПиН 1.2.3685-21](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/573500115/) «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

* [СанПиН 3.3686-21](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/573660140/) «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;

[СанПиН 2.3.2.1078-01](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/901806306/) «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

* [СанПиН 2.3.2.1324-03](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/901864836/) «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
* [ТР ТС 005/2011](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/902299529/) «О безопасности упаковки»;

-[ТР ТС 007/2011](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/902308641/) «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;

* [ТР ТС 021/2011](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/902320560/) «О безопасности пищевой продукции»;
* [ТР ТС 022/2011](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/902320347/) «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
* [ТР ТС 023/2011](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/902320562/) «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
* [ТР ТС 024/2011](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/902320571/) «Технический регламент на масложировую продукцию»;
* [ТР ТС 025/2012](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/902352816/) «О безопасности мебельной продукции»;
* [ТР ТС 033/2013](https://vip.1obraz.ru/%23/document/97/491698/) «О безопасности молока и молочной продукции»;
* [приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/573473071/) «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;

-[приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/573473070/) «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;

Перечень должностных лиц (работников) на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля в МКДОУ «Сардаркентский детский сад «Аманат»

|  |  |
| --- | --- |
| Должность | Вопросы производственного контроля |
| Заведующий | * Общий контроль за выполнением требований к санитарно- гигиеническому состоянию Учреждения.
* Контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методических рекомендаций, других нормативных правовых актов.
* Контроль за заключением договоров на проведение лабораторно- инструментальных исследований с аккредитованными организациями.
* Контроль за состоянием здоровья, соблюдением личной гигиены, профессиональной подготовкой и аттестацией

сотрудников Учреждения* Контроль за организацией плановых медицинских осмотров работников
* Разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений
 |
| Заместитель заведующегопо ВМР | * Контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми;
* Контроль за соответствием реализуемой основной образова- тельной программы дошкольного образования возрастным и психологическим особенностям детей.
* Контроль за соответствием реализуемой адаптированной образовательной программы дошкольного образования возрастным и психологическим особенностям детей.
* Контроль за соблюдением максимально допустимой учебной нагрузки, чередованием занятий с различными видами деятельности
* Контроль за проведением закаливающих процедур, организацией прогулок.
* Контроль за приёмом пищи детьми: оказание ребёнку необходимой помощи при приёме пищи, привитие необходимых культурно- гигиенических навыков.
 |
| Заведующий хозяйством | * Контроль за состоянием здания, территории, хозяйственной зоны, прогулочных участков, технологического оборудования, посуды, мебели, систем теплоснабжения, водоснабжения, освещения, системы вентиляции.
* Контроль за проведением ремонтных работ.
* Предупреждение аварийных ситуаций, ведение журнала аварийных ситуаций.
* Контроль за выполнением работ по проведению дератизации, дезинсекции, акарицидной обработки; эксплуатационному обслуживанию технологического оборудования; поставкой электроэнергии, тепло и водоснабжения, обслуживанию канализационных, вентиляционных систем; оказанию услуг по вывозу снега, вывозу и захоронению ТБО и

ртутьсодержащих отходов, лабораторных исследований. |

|  |  |
| --- | --- |
|  | * Контроль за наличием необходимого количества и состоянием спецодежды персонала, моющих и дезинфицирующих средств.
* Заключение договоров с обслуживающими организациями и контроль за их выполнением: проведение дератизации, дезинсекции, акарицидной обработки; эксплуатационное обслуживание технологического оборудования; поставку электроэнергии, тепло и водоснабжения, обслуживание канализационных, вентиляционных систем; оказание услуг по вывозу и захоронению ТБО и ртутьсодержащих отходов.
* Организация, сбор и доставка лабораторно- инструментальных исследований;
* Контроль медицинских осмотров работников.
 |
| Медицинская сестра (по согласованию) | * Контроль за состоянием здоровья воспитанников учреждения, ведение соответствующих журналов.
* Визуальный контроль за выполнением санитарно-

эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением требований СанПиН, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений;* Контроль за организацией и качеством питания воспитанников (состояние фактического питания, выполнение натуральных норм питания);
* Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока
 |
| Специалистадминистративно- хозяйственнойдеятельности продуктового склада | * Контроль за качеством поступающего сырья, хранением и наличием сертификатов и всех сопроводительных документов при приеме продуктов.
* Контроль за соблюдением санитарных норм хранения и реализации продуктов, соблюдением санитарно-гигиенических норм содержания производственного и складского

оборудования.* Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля: журнал бракеража скоропортящихся продуктов, журнал регистрации температурного и влажностного режима в складских помещениях и холодильных шкафах.

• |

|  |  |
| --- | --- |
| Специалист по охране труда | * журнал учета параметров микроклимата в учреждении;

журнал учета за прохождением медицинского осмотра работникамижурнал учёта своевременным прохождением курсовой гигиенической подготовкой и аттестациейналичие и использование спецодежды, её хранение* журнал учета аптечек первой помощи
 |

1. **Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Объект исследований (испытаний) | Показатели | Место контроля | Основание |
| Наименование | кол-во |  |  |  |
| 1. | Консультационные услуги на объекте заказчика, п.9 | 1 |  |  |  |
|  | **Лабораторно- инструментальные исследования и измерения** |  |  |  |  |
| 2. | Отбор проб в том числе: |  |  |  |  |
| 2.1 | Смывы с объекта внешней среды (до 10 смывов) | 3 |  |  |  |
| 3. | Заключение по результатам лабораторных исследований, 1 протокол | 3 |  |  |  |
| 4. | **Самодоставка проб**(заключение по результатамлабораторных исследований (по всем факторам), 1 протокол, направление в лабораторию) | 13 |  |  |  |
| **5.** | **Бактериологические исследования, в том числе:** |  |  |  |  |
| 5.1 | Анализ воды питьевой (мембранный метод) | 1 | ОМЧ,ОКБ,Esheric hia coli ( 1а+1б+1и) | Питьевая вода из разводящей сети помещений:моечных столовой и кухоннойпосуды; цехах:овощном, холодном, горячем | [СанПиН](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/573536177/) [2.1.368421,](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/573536177/)[СанПиН 1.2.3685-](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/573500115/)[21,](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/573500115/)[МР2.3.6.0233-21,](https://vip.1obraz.ru/%23/document/97/486831/dfasfufgw5/) [MP 2.4.0259-21](https://vip.1obraz.ru/%23/document/97/491222/dfasaamxd1/) |
| 5.2 | Готовые блюда из птицы, рыбы, мяса: отварные, жареные, тушеные, запеченные, припущенные | 2 | Бактериолог ические исследовани я проб готовыхблюд | отварные жареные, тушеные,запечённые, припущенные | [СанПиН](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/566276706/) [2.3/2.4.3590-20,](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/566276706/) [ТР ТС 021/2011,](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/902320560/) [МР2.3.6.0233-21,](https://vip.1obraz.ru/%23/document/97/486831/dfasfufgw5/) [MP 2.4.0259-21](https://vip.1obraz.ru/%23/document/97/491222/dfasaamxd1/) |
| 5.3 | Готовые блюда: рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное и т.д. | 2 | Бактериолог ические исследовани я проб готовыхблюд | Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные,яичные, овощные блюда (2 - 3 блюда исследуемогоприема пищи) | [СанПиН](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/566276706/) [2.3/2.4.3590-20,](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/566276706/) [ТР ТС 021/2011,](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/902320560/) [МР2.3.6.0233-21,](https://vip.1obraz.ru/%23/document/97/486831/dfasfufgw5/) [MP 2.4.0259-21](https://vip.1obraz.ru/%23/document/97/491222/dfasaamxd1/) |
| 5.4. | Смывы на БГКП | 10 | БГКП | Пищеблок | [СанПиН 3.3686-21,](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/573660140/ZAP2CIU3GM/) [МР2.3.6.0233-21,](https://vip.1obraz.ru/%23/document/97/486831/dfasfufgw5/)[MP 2.4.0259-21](https://vip.1obraz.ru/%23/document/97/491222/dfasaamxd1/) |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 5.5. | Смывы на сальмонеллы | 5 |  | Пищеблок | [СанПиН 3.3686-21,](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/573660140/ZAP2CIU3GM/) [МР2.3.6.0233-21,](https://vip.1obraz.ru/%23/document/97/486831/dfasfufgw5/)[MP 2.4.0259-21](https://vip.1obraz.ru/%23/document/97/491222/dfasaamxd1/) |
| 5.6 | Смывы на иерсинии | 5 |  | Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработкиовощей | [СанПиН 3.3686-21,](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/573660140/ZAP2CIU3GM/)[МР 2.3.6.0233-21,](https://vip.1obraz.ru/%23/document/97/486831/dfasfufgw5/)[MP 2.4.0259-21](https://vip.1obraz.ru/%23/document/97/491222/dfasaamxd1/) |
| 5.7 | Песок (почвы) | 1 | БГКП, ЭНТЕР, САЛ(2+4+8) | Групповые прогулочные участки | [СанПиН 1.2.3685-](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/573500115/)[21,](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/573500115/)[СанПиН 3.3686-21](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/573660140/ZAP2CIU3GM/) |
| **6.** | **Санитарно-гигиенические****исследования, в том числе:** |  |  |  |  |
| 6.1 | Исследование одной пробы воды по краткой схеме (краткий химический анализ (по 7 показателям) п.57 | 1 | краткий химический анализ (по 7 показателям) |  | [СанПиН 2.1.3684-](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/573536177/)[21,](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/573536177/)[СанПиН 1.2.3685-](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/573500115/)[21,](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/573500115/)[МР2.3.6.0233-21,](https://vip.1obraz.ru/%23/document/97/486831/dfasfufgw5/) [MP 2.4.0259-21](https://vip.1obraz.ru/%23/document/97/491222/dfasaamxd1/) |
| 6.2 | Определение нитратов (овощи, зелень) п.44 | 1 | Санитарно- гигиеническ ие исследо- вания | пищеблок | [СанПиН](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/566276706/) [2.3/2.4.3590-20,](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/566276706/) [ТР ТС 021/2011,](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/902320560/) [МР 2.3.6.0233-21,](https://vip.1obraz.ru/%23/document/97/486831/dfasfufgw5/)[MP 2.4.0259-21](https://vip.1obraz.ru/%23/document/97/491222/dfasaamxd1/) |
| 6.3 | Качество термической обработки кулинарных изделий п.55 | 1 | Санитарно- гигиеническ ие исследо вания | Пищеблок готовые порции блюд | [СанПиН](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/566276706/) [2.3/2.4.3590-20,](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/566276706/) [ТР ТС 021/2011,](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/902320560/) [МР 2.3.6.0233-21,](https://vip.1obraz.ru/%23/document/97/486831/dfasfufgw5/)[MP 2.4.0259-21](https://vip.1obraz.ru/%23/document/97/491222/dfasaamxd1/) |
| 6.4 | Калорийность обеда, п.п. 2,87,91,42 | 1 | калорийность | Пищеблок Готовые порции блюд | [СанПиН](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/566276706/) [2.3/2.4.3590-20,](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/566276706/) [ТР СТ 021/2011,](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/902320560/) [МР 2.3.6.0233-21,](https://vip.1obraz.ru/%23/document/97/486831/dfasfufgw5/)[MP 2.4.0259-21](https://vip.1obraz.ru/%23/document/97/491222/dfasaamxd1/) |
| 6.5. | Определение концентрациидезинфицирующих средств, п.62 | 1 |  |  |  |
| 6.6 | Исследования одной пробы песка | 1 | По 8 показателям: Кадмий п.109,Марганец п.106,Медь п.108, Мышьякп.1 11Нитраты п.101, Ртуть п.105,Свинецп.107, Цинк п.110) | Групповые прогулочныеучастки песочница | [СанПиН](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/566276706/) [2.3/2.4.3590-20,](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/566276706/) [ТР ТС 021/2011,](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/902320560/) [МР 2.3.6.0233-21,](https://vip.1obraz.ru/%23/document/97/486831/dfasfufgw5/)[MP 2.4.0259-21](https://vip.1obraz.ru/%23/document/97/491222/dfasaamxd1/) |
| **7.** | **Радиологические****исследования, в том числе:** |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 7.1 | Проведение спектрометрического измерения(песок) п 6.1 | 1 | Проведение спектрометр ического измерения | Групповые прогулочныеучастки песочница | [СанПиН 1.2.3685-](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/573500115/)[21,](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/573500115/)[СанПиН 3.3686-21](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/573660140/ZAP2CIU3GM/) |
| **8.** | **Санитарно- паразитологические****исследования,** в том числе: |  |  |  |  |
| 8.1 | Смывы с поверхностей п.6 | 30 | Санитарно- паразитолог ическиеисследовани я | Игровые уголки (с игрушек, мебели, ковров и дорожек; в спальнях: с постельного белья, с пола, батарей, подоконников | [СанПиН 3.3686-](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/573660140/ZAP2CIU3GM/)[21,](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/573660140/ZAP2CIU3GM/)[МР 2.3.6.0233-21,](https://vip.1obraz.ru/%23/document/97/486831/dfasfufgw5/)[MP 2.4.0259-21](https://vip.1obraz.ru/%23/document/97/491222/dfasaamxd1/) |
| 8.1 | Фрукты, овощи, зелень и др. | 2 | Санитарно- паразитолог ическиеисследовани я | Пищеблок | [СанПиН 3.3686-21,](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/573660140/ZAP2CIU3GM/)[МР 2.3.6.0233-21,](https://vip.1obraz.ru/%23/document/97/486831/dfasfufgw5/)[MP 2.4.0259-21](https://vip.1obraz.ru/%23/document/97/491222/dfasaamxd1/) |
| 8.2 | Песок песочниц, почва территории, п.5 | 2 | Санитарно- паразитолог ические исследования | Групповыеучастки на улице, песочницы | [СанПиН 1.2.3685-](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/573500115/)[21,](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/573500115/)[СанПиН 3.3686-21](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/573660140/ZAP2CIU3GM/) |
| 9 | **Отбор проб**, в том числе: п.11 |  |  |  |  |
| 9.1 | Смывы с объекта внешней среды 9 (до10 смывов) | 3 | Санитарно- паразитологи ческиеисследования |  |  |
| 10. | **Заключение** по результатамлабораторных исследований, протокол | 3 |  |  |  |
| 11 | **Самодоставка проб (**заключение по результатам лабораторных исследований (по всемфакторам), 1 протокол, направление в лабораторию) | 4 |  |  |  |
| 12 | **Измерение физических****факторов, в том числе:** |  |  |  |  |
| 12.1 | Измерение параметров микроклимата (температура, влажность, скорость движения воздуха), п.1 | 10 | Температур а воздуха Кратность обмена воздуха Относитель ная влажностьвоздуха | Помещения для детей | [СП 2.2.3670-20,](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/573230583/XA00M802MO/)[СП 2.4.3648-20,](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/566085656/ZAP23UG3D9/)[СанПиН 1.2.3685-](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/573500115/)[21,](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/573500115/)[МР 2.3.6.0233-21,](https://vip.1obraz.ru/%23/document/97/486831/dfasfufgw5/)[МР 2.4.0242-21](https://vip.1obraz.ru/%23/document/97/488666/dfastnsliy/) |
| 12.2 | Показатели световой среды (искусственное освещение, естественное освещение –КЕО, пульсация освещенности) п.4 | 10 | Уровни света,коэффициен т пульсации | Помещения для детей | [СанПиН 1.2.3685-](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/573500115/)[21,](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/573500115/)[МР 2.3.6.0233-](https://vip.1obraz.ru/%23/document/97/486831/dfasfufgw5/)[21,](https://vip.1obraz.ru/%23/document/97/486831/dfasfufgw5/)[МР 2.4.0242-21](https://vip.1obraz.ru/%23/document/97/488666/dfastnsliy/) |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 13 | **Заключение** по результатам лабораторных измерений,исследований , 1 протокол | 2 |  |  |  |

1. **Перечень должностей работников,** подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование должности | Кол-во | Кратность | Примечание |
| п/п | человек | осмотра |
| 1. | Заведующий | 1 | 1 раз в год |  |
| 2. | Заведующий хозяйством | 1 | 1 раз в год |  |
| 3 | Учитель-логопед | 1 | 1 раз в год |  |
| 4 | Инструктор по физической культуре | 1 | 1 раз в год |  |
| 5 | Музыкальный руководитель | 1 | 1 раз в год |  |
| 6 | Педагог - психолог | 1 | 1 раз в год |  |
| 7 | Воспитатель | 4 | 1 раз в год |  |
| 8 | Помощник воспитателя | 4 | 1 раз в год |  |
| 9 | Повар | 1 | 2 раз в год |  |
| 10 | Кухонный рабочий | 1 | 2 раз в год |  |
| 11 | Дворник | 2 | 1 раз в год |  |
| 12 | Делопроизводитель | 1 | 1 раз в год |  |
| 13 | Охрана  | 2 | 1 раз в год |  |
| 14 | Прачка. Рабочая по комп.обслуживанию | 1 | 1 раз в год |  |
| 15 | Уборщик служебных помещений | 1 | 1 раз в год |  |
| 16 | Грузчик  | 1 | 1 раз в год |  |
|  | **Итого:** | 21 |  |  |

# Перечень форм учета и отчетности по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование форм учета и отчетности | Периодичность заполнения | Ответственное лицо |
| [Гигиенический журнал (сотрудники)](https://vip.1obraz.ru/%23/document/118/29768/) | Ежедневно | Завхоз ;Медсестра |
| [Ведомость контроля за рационом питания](https://vip.1obraz.ru/%23/document/118/29775/) | Ежедневно | Медсестра |
| [Журнал учета инфекционных заболеваний детей](https://vip.1obraz.ru/%23/document/118/29791/) | По факту | Медсестра  |
| [Журнал осмотра воспитанников на](https://vip.1obraz.ru/%23/document/118/66947/) [педикулез](https://vip.1obraz.ru/%23/document/118/66947/) | Ежемесячно | Медсестра  |
| Журнал контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий при карантине. | По факту | Медсестра  |
| Медицинские карты детей (Ф №026/у амбулаторные) | постоянно | Медсестра  |
| Журнал учёта текущей заболеваемости | Ежедневно | Медсестра  |
| Журнал учета инвазированных детей | По факту | Медсестра  |
| Диспансерный журнал | По факту | Медсестра  |
| Журнал регистрации учёта антропометрии детей | 2 раза в год (сентябрь, январь) | Медсестра  |
| Журнал регистрации температуры в холодильнике для бактерицидных препаратов | Ежедневно | Медсестра  |
| Журнал учета туб.виражных детей и тубинфицированных | По факту | Медсестра  |
| Журнал учёта профилактических прививок (годовой).Журнал учёта профилактических прививок (месячный). | По фактуЕжемесячно | Медсестра  |
| Журнал учёта разведения дезинфекционных средств | Ежедневно | Медсестра  |
| [Журнал учета температурного режима в](https://vip.1obraz.ru/%23/document/118/29770/) [холодильном оборудовании](https://vip.1obraz.ru/%23/document/118/29770/) | Ежедневно | Завхоз  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| [Журнал учета температуры и влажности в складских](https://vip.1obraz.ru/%23/document/118/81026/) [помещениях](https://vip.1obraz.ru/%23/document/118/81026/) | Ежедневно | Завхоз  |
| [График смены кипяченой воды](https://vip.1obraz.ru/%23/document/118/81021/) | Ежегодно | Медсестра  |
| Журнал контроля за качеством готовой пищи (бракеражный) | Ежедневно | Медсестра  |
| Журнал С-витаминизации готовых блюд- | Ежедневно | Медсестра  |
| Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов | Ежедневно | Завхоз  |
| Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок | По факту | Завхоз  |
| Накопительная ведомость по расходу продуктов питания | Ежедневно | Завхоз  |
| Журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания | Ежедневно | Медсестра |
| Табель посещаемости воспитанников | Ежедневно | Медсестра |
| Журнал учета аварийных ситуаций | По факту | Завхоз  |
| Журнал контроля исправности технологического оборудования пищеблока и прачечного цеха. | Ежедневно | Завхоз  |
| Журнал контроля состояния водопровода и канализации | Ежедневно | Завхоз  |
| Журнал ежедневного осмотра помещений | Ежедневно | Специалист по охране труда |
| Журнал ежедневного осмотра территории | Ежедневно | Специалист по охране труда |
| Журнал температурного режима помещений | Ежедневно | Специалист по охране труда |
| Журнал контроля обеззараживания воздуха ультрафиолетовыми бактерицидными облучателями | Ежедневно | Медсестра |
| План-график производственного контроля заведующего хозяйством | Ежемесячно (согласно графику) | Завхоз |
| План-график производственного контроля технолога продукции и организации общественного питания | Ежемесячно (согласно графику) | Медсестра |
| Журнал выдачи направлений на периодический медицинский осмотр сотрудников | По факту | Медсестра |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Графикпрохождения сотрудниками медосмотров и гигиенического обучения | Ежегодно | Медсестра  |
| Журнал регистрации использования аптечек первой помощи | По факту | Медсестра  |
| Журнал результатов лабораторного производственного контроля | По факту | Завхоз  |

1. **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](https://vip.1obraz.ru/%23/document/97/485031/) | Ежедневно: утром и вечером | Завхоз  |
| Освещенность территории | [СП 2.4.3648-20](https://vip.1obraz.ru/%23/document/97/485031/) | Еженедельно | Завхоз  |
| Температура воздуха и кратность проветривания | [СП 2.4.3648-20](https://vip.1obraz.ru/%23/document/97/485031/),график проветриваний | Постоянно | Завхоз  |
| Состояние отделки стен, полов вгрупповых помещениях, коридорах, санузлах | План-график технического обслуживания | Ежеквартально | Завхоз  |
| Состояние осветительных приборов | [СП 2.4.3648-20](https://vip.1obraz.ru/%23/document/97/485031/) | Ежемесячно | Завхоз  |
| Кратность и качество уборки помещений | [СП 2.4.3648-](https://vip.1obraz.ru/%23/document/97/485031/)[20](https://vip.1obraz.ru/%23/document/97/485031/), [СанПиН](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/566276706/) [2.3/2.4.3590-20](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/566276706/) | Еженедельно | Завхоз  |
| Состояние оборудования пищеблока, инвентаря, посуды | [СП 2.4.3648-](https://vip.1obraz.ru/%23/document/97/485031/)[20](https://vip.1obraz.ru/%23/document/97/485031/), [СанПиН](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/566276706/) [2.3/2.4.3590-20](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/566276706/) | Ежемесячно | Завхоз, медсестра |
| Контроль за наличиемдостаточного количества производственного инвентаря, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения | [СП 2.4.3648-20](https://vip.1obraz.ru/%23/document/97/485031/) | Еженедельно | Завхоз |
| Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления |
| Закупка и приемка пищевой продукции и сырья:* качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья;
* условия доставки продукции транспортом;
 | СанПиН 2.3/2.4.3590-20рабочий лист ХАССП | Каждая партия | Завхоз, ответственныйза работу в ФГИС«Меркурий» |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наличие сопроводительныхдокументов, удостоверяющих качество и безопасность входящего сырья и пищевых продуктов | [СанПиН](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/566276706/) [2.3/2.4.3590-20](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/566276706/) | Постоянно | Завхоз  |
| Плановые мероприятия, направленные на контаминацию иерсиниями овощей ифруктов в овощном складе | [МУ 3.1.1.2438-](https://vip.1obraz.ru/%23/document/97/105831/)[09](https://vip.1obraz.ru/%23/document/97/105831/), [СанПиН](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/566276706/) [2.3/2.4.3590-20](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/566276706/) | При подготовке к хранению нового урожая, при хранении | Завхоз  |
| Время смены кипяченой воды | [СанПиН](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/566276706/) [2.3/2.4.3590-20](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/566276706/) | Не реже 1 раза в 3 часа | Медсестра  |
| Соблюдение условий и сроков хранения продуктов питания | [СанПиН](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/566276706/) [2.3/2.4.3590-20](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/566276706/) | Постоянно | Завхоз ,Медсестра |
| Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам | [СанПиН](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/566276706/) [2.3/2.4.3590-20](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/566276706/) | Каждый технологический цикл производства | Медсестра, бракеражная комиссия |
| Качество и безопасность приготовленной пищевой продукции (суточная проба) | [СанПиН](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/566276706/) [2.3/2.4.3590-20](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/566276706/) | Ежедневно от каждой партии | Повар |
| Соответствие рациона питания меню, санитарным правилам и нормам | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно | Медсестра  |
|  | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно |  |
| Температура и влажность на складе | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно | Завхоз  |
| Температура в холодильном оборудовании | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно | Завхоз  |
| Обработка посуды и инвентаря:* содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах;
* обработка инвентаря для сырой и готовой продукции.
 | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно | Медсестра, Повара |
| Контроль обеспечения условий воспитательно- образовательной деятельности |
| Гигиеническая оценка соответствия мебели росто- возрастным особенностям детей и ее расстановка | [СП 2.4.3648-20](https://vip.1obraz.ru/%23/document/97/485031/) | 2 раз в год: сентябрь, январь | Завхоз , воспитатели |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями | [СП 2.4.3648-20](https://vip.1obraz.ru/%23/document/97/485031/) | Постоянно | Завхоз , воспитатели |
| Соблюдение требований к использованиютехнических средств обучения | [СП 2.4.3648-20](https://vip.1obraz.ru/%23/document/97/485031/) | Постоянно | воспитатели |
| Продолжительность прогулок | [СП 2.4.3648-20](https://vip.1obraz.ru/%23/document/97/485031/) | Постоянно | воспитатели |
| Режим дня и занятий | [СП 2.4.3648-20](https://vip.1obraz.ru/%23/document/97/485031/) | 1 раз в неделю и при составлении расписаниязанятий | воспитатели |
| Подготовка, проведение и эффективность утренней гимнастики и упражнений после дневного сна | [СП 2.4.3648-20](https://vip.1obraz.ru/%23/document/97/485031/) | 1 раз в месяц | воспитатели |
| Сформированность у детей навыков самообслуживания | [СП 2.4.3648-20](https://vip.1obraz.ru/%23/document/97/485031/) | По плану текущего контроля | воспитатели |
| Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников |
| Проведение и контрольэффективности закаливающих процедур | [СП 2.4.3648-20](https://vip.1obraz.ru/%23/document/97/485031/) | Постоянно | воспитатели |
| Анализ заболеваемости за 6 месяцев |  | 2 раза в год | Медсестра БУ «МГБ» |
| Контроль за утренним приемом детей | [СП 2.4.3648-20](https://vip.1obraz.ru/%23/document/97/485031/) | Ежедневно | Медсестра БУ «МГБ» |
| Вакцинация | [Федеральный](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/901717430/XA00M922N3/) [закон от](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/901717430/XA00M922N3/) [17.09.1998 №](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/901717430/XA00M922N3/)[157-ФЗ](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/901717430/XA00M922N3/) | В соответствии с национальным календаремпрофилактических прививок | Медсестра БУ «МГБ» |
| Осмотр воспитанников на педикулез | [СП 2.4.3648-](https://vip.1obraz.ru/%23/document/97/485031/)[20](https://vip.1obraz.ru/%23/document/97/485031/), [СанПиН](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/420233490/)[3.2.3215-](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/420233490/)1[4](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/420233490/) | 1 раз в месяц | Медсестра БУ «МГБ» |
| Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине | Программа мероприятий | По необходимости | Медсестра БУ «МГБ» |
| Плановые осмотры | [СП 2.4.3648-20](https://vip.1obraz.ru/%23/document/97/485031/) | По графику | Медсестра БУ «МГБ» |
| Контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Состояние работников (количество работников с инфекционнымизаболеваниями,повреждениями кожных покровов) | [СанПиН](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/566276706/) [2.3/2.4.3590-20](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/566276706/) | Ежедневно | Медсестра БУ «МГБ» |
| Контроль за наличием аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение | [СанПиН](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/566276706/) [2.3/2.4.3590-20](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/566276706/) | 2 раза в год | Специалист по охране труда |
| Контроль охраны окружающей среды |
| Санитарное состояние хозяйственнойзоны: своевременная очистка контейнеров, хозяйственной площадки, вывоз ТКО | [Федеральный](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/901711591/)[закон от](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/901711591/) [24.06.1998 № 89-](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/901711591/) [ФЗ](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/901711591/) | 3 раза в неделю | Уборщик территории,завхоз |
| Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов | 1 раз в три месяца | завхоз |
| Дезинфекция | [СП 3.5.1378-03](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/901865877/XA00LTK2M0/) | По необходимост и | завхоз |
| Дезинсекция | [СанПиН](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/456088413/) [3.5.2.3472-17](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/456088413/) | Истребительн ыемероприятия – не реже 2 раз в месяц | завхоз специализированная организация |
| Дератизация | [СП 3.5.3.3223-14](https://vip.1obraz.ru/%23/document/99/420223924/) | Ежедневно. Истребительн ыемероприятия – не реже 1 раза в 2 месяца | завхоз специализированная организация |

1. **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** | **Перечень аварийных ситуаций** | **Мероприятия** | **Ответственные**1 |
| 1. | Отключение электроэнергииВ темный период годаПри длительном отключении | Сообщение в диспетчерскую АО«Районные электрические сети»Организация хранения скоропортящихся продуктов Организация питанияОрганизация безопасной жизнедеятельности детейОрганизация отправки детей домой | завхоззавхоз  медсестравоспитатели Воспитатели |
| 2. | Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов | прекращение работы пищеблока; сокращение рабочего дня;организация подвоза воды для технических целей;заявка на поставку воды | завхоз |
| 4. | Возникновение пожара | Сообщение в пожарную частьЭвакуация детей в пункт эвакуации Действия персонала по плану во время пожара | Заведующий МКДОУ,завхоз Специалист по ОТ воспитателиВсе сотрудники Учреждения |
| 5. | Авария на сетях водопровода, канализации, отопления | Сообщение в диспетчерскую МУП Сообщение родителямЭвакуация детей в безопасную зону или отправка домой. Организовать спасение материальных ценностей | завхозВоспитателиСотрудники Учреждения |
| 6. | Угроза и возникновение опасных инфекционных заболеваний | Сообщение учредителю, в органыздравоохранения, ТО Роспотребнадзора введение карантина;реализация мероприятий по профилактике заболеваний | Заведующий ДОУ Медицинская сестра Воспитатели  |

1. **Перечень других мероприятий, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Мероприятие | Срок | Ответственн ый |
| 1 | Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля | При необходимости | Заведующий |
| 2 | Назначение ответственных за осуществление санитарно- противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля | При необходимости | Заведующий |
| 3 | Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля | При необходимости | Заведующий |
| 4 | Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль | 1 раз в 5 лет | Заведующий |
| 5 | Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации | При приеме на работу и далее по графику | Специалист по охране труда |
| 6 | Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке | Согласно договору | завхоз, медсестра |
| 7 | Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство РФ в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы) | Постоянно | Заведующий , завхоз |
| 8 | Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте | Постоянно | завхоз 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 | Заведующий |