

Принято
Общим собранием трудового
коллектива МКДОУ
«Преображенский детский сад»
Протокол № 01 от 31.08.2023

Утверждаю:
Заведующий МКДОУ «Преображенский
детский сад»
Д.Д. Козловская
Приказ от 31.08.2023 № 90 ОД



ПРОГРАММА

**Производственного контроля за соблюдением санитарных правил и проведением
санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий**

в МКДОУ «Преображенский детский сад»

на 2023 -2024 учебный год

Введение

Программа производственного контроля – это документ, включающий в себя перечень мероприятий, направленных на соблюдение в организации санитарного законодательства и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий, сроки их исполнения во исполнение статьи 11 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения», к которой установлены обязанности юридических лиц по выполнению требований санитарного законодательства РФ.

Данная программа разработана для дошкольного образовательного учреждения с численностью персонала 25 единиц.

Содержание программы также соответствует требованиям СанПин 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – эпидемиологических (профилактических) мероприятий» с изменениями и дополнениями к СанПин 1.1.1058-01, ПОСТАНОВЛЕНИЕ ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА от 30.06.2020 № 16 ОБ УТВЕРЖДЕНИИ САНИТАРНО – ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИХ ПРАВИЛ СП 3.1/2.4.3598-20 «САНИТАРНО _ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕДОВАНИЯ К УСТРОЙСТВУ, СОДЕРЖАНИЮ Т ОРГАНИЗАЦИИ РАБОТЫ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ И ДРУГИХ ОБЪЕКТОВ СОЦИАЛЬНОЙ ИНФРАСТРУКТУРЫ ДЛЯ ДЕТЕЙ И МОЛОДЕЖИ В УСЛОВИЯХ РАСПРОСТРАНЕНИЯ НОВОЙ КОРОНАВИРУСНОЙ ИНФЕКЦИИ (COVID -19)» (с изменениями на 02 декабря 2020 года), Санитарные правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно- эпидемиологеске требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

Целью программы является обеспечение безопасности для человека и ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно – противоэпидемических и профилактических мероприятий, организацией и осуществлением контроля за их соблюдением.

Задачи производственного контроля:

- Наличие официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- Осуществление (организацию) лабораторных исследований и испытаний в случаях, установленных настоящими санитарными правилами и нормативами на рабочих местах с целью оценки влияния производства на человека и его здоровья;
- Осуществление лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- Проведение работ по обоснованию безопасности для человека новых видов продукции и технологии ее производства;
- Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- Организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей;
- Контроль за наличием сертификатов, санитарно – эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

Программа действует в период с 01.09.2023 по 31.08.2024 . Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении основного вида деятельности ДОУ или других существенных изменениях деятельности ДОУ. В случае отсутствия необходимости внесения изменений в данный документ, программа пролонгируется на следующий календарный год.

В программу включены:

- ✓ перечень официально изданных санитарных правил, перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля,
- ✓ перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам,
- ✓ мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов в ДОУ,
- ✓ перечень журналов учёта и отчётности по проведению производственного контроля.

Лица, осуществляющие производственный контроль в ДОУ:

- ✓ заведующий ДОУ, заведующий хозяйством, шеф-повар, старший воспитатель, медсестра.

Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля несёт заведующий ДООУ.

Надзор за организацией и проведением производственного контроля в ДООУ осуществляется Роспотребнадзором.

Надзорный орган предоставляет информацию о государственных санитарно-эпидемиологических правилах, гигиенических нормативах, методах и методиках контроля факторов среды обитания человека, которые должны быть в наличии в ДООУ, о перечне химических веществ, биологических, физических и иных факторов, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляются отбор проб, лабораторные исследования и испытания, периодичности отбора проб и проведения лабораторных исследований и испытаний.

Паспорт юридического лица

МКДООУ «Преображенский детский сад» Ачинского района, Красноярского края, является некоммерческой организацией, детским садом, созданным для реализации гарантированного государством РФ права на получение детьми дошкольного образования, охраны и укрепления их физического и психического здоровья, развития индивидуальных особенностей.

МКДООУ «Преображенский детский сад» - самостоятельное юридическое лицо.

Осуществляемые виды деятельности: реализация общеобразовательных программ дошкольного образования.

Учредителем является Управление образования администрации Ачинского района Красноярского края.

Юридический и почтовый адрес учреждения: 662177, Россия, Красноярский край, Ачинский район, с. Преображенка, улица Школьная, д. 10,
т. 8 (39151) 5-63-41

Заведующий ДООУ: Козловская Дарья Дмитриевна

Заведующий хозяйством: Ткачева Елена Сергеевна

Медицинская сестра: Костюкова Валентина Павловна

Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:

1. ФЗ № 52 от 30.03.99г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
2. Положение о федеральной службе по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, утвержденное Постановлением правительства РФ от 30.06.2004 № 322:
3. Федеральный закон РФ от 17.09.1998 № 157 – ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
4. Постановление Правительства РФ от 25.12.2001 №892 «О реализации ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в РФ»;
5. Постановление Правительства РФ от 22.01.2007 № 30 «Об утверждении положения о лицензировании медицинской деятельности»;

6. Постановление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 30.07.2020 № 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций, других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID – 19);

Санитарные правила и нормы

1. СП 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
2. СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания»
3. СанПин 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность»
4. СанПин 2.1.7.2790-10 «Санитарно – эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами»
5. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий с Изменениями и дополнениями № 1 (СП 1.1.213-07)
6. СП 3.1.2825-10 «Профилактика вирусного гепатита А»
7. СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза»
8. СП 3.5.3.1129 -02 «Санитарно – эпидемиологические требования к проведению дератизации»
9. СП 3.1.2 1319-03 «Профилактика гриппа»
10. СП 3.1.2.1108-02 «Профилактика дифтерии»
11. СП 3.1.2.3114-13 «Профилактика туберкулеза»
12. СП 3.1.958-99 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами»
13. СП 3.1.1.2341-08 «Профилактика вирусного гепатита В»
14. СП 3.3.2367-08 «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней»
15. СП 3.3.2342-08 «Обеспечение безопасности иммунизации
16. СП 3.1.2 1320-03 «Профилактика коклюшной инфекции»
17. СП 3.1.2950-11 «Профилактика энтеровирусной (неполио) инфекции»
18. СП 3.1.2951-11 «Профилактика полиомиелита»
19. СП 3.1/3.2.1379-03 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»
20. СП 3.1.295-11 «Профилактика кори, краснухи, эпидемического паротита»
21. СП 3.1.2.2512-09 «Профилактика менингококковой инфекции»
22. СП 3.3.2.1120-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям транспортировки, хранению и отпуску гражданам медицинских иммунобиологических препаратов, используемых для иммунопрофилактики аптечными учреждениями и учреждениями здравоохранения»
23. СанПин 3.2.1333-03 «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ»
24. СП 3.2.1317-03 «Профилактика энтеробиоза»
25. СП 3.1.1117-02 «Профилактика кишечных инфекций»
26. СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза»

27. СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию, и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (сovid-19)

28. СанПин 2.1.4 1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»

29. СанПиН 2.3.6 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к общественному питанию, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».

Для реализации Программы производственного контроля в МКДОУ имеется следующий набор документов:

1. Договор на дератизацию и дезинсекцию помещений;
2. Договор на оказание медицинских услуг с КГБУЗ ККЦОМД № 2
3. Личные санитарные книжки сотрудников;

Объем и периодичность «Лабораторных исследований и испытаний определяются с учетом санитарно-эпидемиологической характеристики производства, наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания.

Лабораторные исследования и испытания осуществляются ДОУ самостоятельно, либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке для проведения данного вида деятельности. (СанПин 1.1.105801)

Перечень химических, физических факторов, представляющих потенциальную опасность для человека.

Наименование вредного фактора	Профессия	Количество человек	Класс опасности
Моющие синтетические средства	Младший воспитатель, уборщик служебных помещений, подсобный рабочий, машинист по стирке белья	6	IV
Хлорные соединения (дезхлор)	Младший воспитатель, уборщик служебных помещений, подсобный рабочий	5	III
Тепловое излучение	Шеф-повар, повар	2	-

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

должность	Раздел работы по осуществлению производственного контроля
Заведующий	- Общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля, факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью

	- Организация профессиональной подготовки и аттестации должностных лиц и работников
Ответственный по ОТ	- Организация лабораторных исследований - Организация медицинских осмотров работников - Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек
Медицинская сестра	- Журнал бракеража готовой продукции - Журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания - контроль накопительная ведомость - контроль цикличное 10-ти дневное меню. - визуальный контроль за выполнением санитарно – эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением требований СанПин, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений
Заведующий хозяйством	- ведение журнала аварийных ситуаций - контроль за состоянием: Освещенности Систем теплоснабжения Систем водоснабжения Систем канализации

Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации

1. Заведующий учреждением.
2. Заведующий хозяйством.
3. Психолог-педагог
4. Музыкальный руководитель.
5. Воспитатели.
6. Учитель - логопед
7. Инструктор по физической культуре.
8. Шеф-повар.
9. Повар.
10. Кладовщик.
11. Подсобный рабочий.
12. Делопроизводитель.
13. Младшие воспитатели.
14. Машинист по стирке и ремонту спецодежды.
15. Кастелянша.
16. Уборщик служебных помещений.
17. Сторожа.
18. Дворник.
21. Грузчик.

Перечень мероприятий по производственному контролю

№	Объект контроля	Кратность контроля и сроки исполнения	Ответственные лица
Санитарные требования к участку ДОУ			
1	Санитарное состояние участка, пешеходных дорожек, подъездных путей, освещения территории, озеленение	*ежедневный контроль за санитарным состоянием территории; * дезинсекция, дератизация помещений по графику	Заведующий хозяйством
2	Санитарное состояние групповых участков, малых игровых форм, спортивной площадки с соответствующим спортивным оборудованием	- ежедневный контроль за санитарным состоянием групповых участков - ремонт и замены малых форм, спортивного оборудования и сооружений (по мере их выхода из строя)	Заведующий, заведующий хозяйством
3	Санитарное состояние хозяйственной зоны: очистка контейнера, площадки, вывоз мусора	- ежедневный контроль за санитарным состоянием хозяйственной площадки - вывоз твердых бытовых отходов (по мере накопления)	Заведующий хозяйством
Санитарные требования к санитарно – техническому состоянию здания			
1	Состояние кровли, фасада здания, отмостки	- Ежедневный контроль. При необходимости – заявка на ремонтные работы	Заведующий хозяйством
2	Внутренняя отделка помещений	В период проведения капитального и текущего ремонта в качестве внутренней отделки применяются только материалы, имеющие гигиенический сертификат для использования в ДОУ	Заведующий хозяйством
3	Соблюдение теплого режима в учреждении	- ежемесячный контроль функционирования системы теплоснабжения при неисправности – устранение в течение суток	Заведующий хозяйством, заведующий
4	Микроклимат, температура и относительная влажность воздуха в помещениях	- ежедневный контроль: соблюдение графика проветривания помещений, температурного режима в помещениях согласно СанПин	Заведующий, медсестра
5	Состояние систем водоснабжения, канализации, работа техприборов	Ежедневный контроль функционирования системы водоснабжения, канализации, промывка системы водоснабжения;	Заведующий хозяйством
6	Питьевая вода	Ежедневный визуальный контроль за качеством воды для питьевого режима Ежегодное исследование питьевой воды из источника централизованного водоснабжения по микробиологическим и санитарно - химическим показателям	Медсестра

7	Естественное и искусственное освещение	<ul style="list-style-type: none"> - Ежедневный контроль за уровнем освещенности помещений - 2 раза в месяц техническое обслуживание электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп - Чистка оконных стекол (не реже 2 раз в год) - замеры уровня искусственной и естественной освещенности в групповых и других помещениях 	Заведующий хозяйством
Состояние оборудования помещений для работы с детьми			
1	Детская мебель	<ul style="list-style-type: none"> - контроль 2 раза в год после проведения антропометрических обследований детей: - размеры детской мебели (столы, стулья) должны соответствовать ростовозрастным особенностям детей, иметь соответствующую маркировку. Во всех помещениях, где проводятся занятия с детьми и осуществляется прием пищи, должны присутствовать схемы рассаживания согласно антропометрии. - расстановка мебели должна соответствовать нормам СанПин 	медсестра
2	Санитарное состояние игрушек, их обработка	<ul style="list-style-type: none"> - ежедневный контроль за состоянием игрушек, игрового оборудования - контроль за обработкой игрушек согласно требованиям СанПин - исключить из детского пользования игрушки, не имеющие сертификата соответствия и с различными повреждениями 	медсестра
3	Санитарное состояние ковровых изделий	<ul style="list-style-type: none"> - ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием ковровых изделий - обработка ковров не реже 1 раз в год (сухая чистка, стирка с использованием специальных моющих средств) в теплое время года 	медсестра
4	Постельное белье, салфетки, полотенца	<ul style="list-style-type: none"> - ежедневный визуальный контроль за состоянием постельного белья, салфеток, полотенец; по мере загрязнения – подлежат немедленной замене - замена постельного белья по графику 	медсестра

		- замена полотенец, салфеток по графику	
5	Состояние оборудования для спортивных и музыкальных изделий	- ежедневный визуальный контроль за состоянием оборудования для музыкальных и физкультурных занятий: при неисправности оборудования – немедленное удаление из пользования и ремонт - испытание физкультурного оборудования с составление акта (раз в год перед началом учебного года)	Старший воспитатель
Состояние помещений и оборудования пищеблока			
1	Условия труда работников и состояние производственной среды пищеблока	- ежедневный визуальный контроль за соблюдением требований охраны труда на пищеблоке - ежемесячный контроль за функционированием : системы вентиляции, приточно – вытяжная вентиляция пищеблока, системы водоснабжения, канализации, сантехприборов, электрических сетей	Заведующий хозяйством
2	Санитарное состояние пищеблока	- ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием пищеблока - исследования на наличие кишечной палочки, других инфекционных возбудителей (смывы) по эпидемиологическим показаниям (1 раз в год)	медсестра
3	Состояние технологического и холодильного оборудования на пищеблоке, техническая исправность оборудования	- контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования на пищеблоке	Медсестра, заведующий хозяйством
4	Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря	- ежедневный визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки разделочного и уборочного инвентаря - обновление маркировки	Медсестра, заведующий хозяйством
5	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	- ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильных камер	Медсестра, заведующий хозяйством
Состояние помещений и оборудования прачечной			
1	Санитарное состояние прачечной	- ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием прачечной	медсестра
2	Состояние технологического оборудования прачечной, техническая исправность оборудования	- контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования прачечной 2 раза в месяц	Заведующий хозяйством
Санитарные требования к организации режима дня и учебных занятий			
1	Посещаемость в группах	Количество детей в младшей группе – 13, средней группе – 10, в старшей группе - 17	медсестра

2	Режим дня и расписание занятий	- утверждение режима дня и расписание занятий согласно требованиям СанПин - ежедневный контроль за соблюдением режима дня и расписание занятий	Старший воспитатель
3	Требование к организации физического воспитания	- утверждение расписаний физкультурных занятий и утренней гимнастики согласно СанПин - ежедневный медико – педагогический контроль за проведением физкультурных занятий и утренней гимнастики	Старший воспитатель
4	Организация оздоровительных мероприятий по закаливанию детей и оздоровлению	- утверждение плана мероприятий по закаливанию детей согласно требованиям СанПин - ежемесячный медико – педагогический контроль за организацией и проведением мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей	Старший воспитатель
5	Прием детей в ДОУ	- комплектование групп согласно Правилам приема в ДОУ - прием детей в ДОУ осуществляется на основании направления из УО, заявления, договора и медицинской карты	Заведующий, медсестра
Санитарные требования к медицинскому обслуживанию дошкольного образовательного учреждения			
1	Наличие графика работы медицинского кабинета	График работы медицинского персонала и медицинского кабинета утверждаются в начале учебного года	Заведующий
2	Контроль за прохождением обязательных профилактических осмотров всеми сотрудниками	Профилактический осмотр сотрудников	Медсестра
3	Наличие аптечки для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение	- ежемесячная проверка и пополнение медицинских аптечек - аптечки находятся во всех группах и основных производственных помещениях (прачечная, пищеблок, и пр.)	Медсестра
Санитарные требования к организации питания воспитанников			
1	Наличие согласованного примерного двухнедельного меню	Один раз в полугодие перед началом сезона	Медсестра
2	Профилактика дефицита йода	Контроль за ежедневным использованием в пище йодированной поваренной соли	Медсестра

3	Витаминация готовых блюд	Контроль за ежедневной витаминизацией пищи: проведение витаминизации третьих блюд (вложение витамина С)	Медсестра
4	Бракераж сырых скоропортящихся продуктов	Ежедневный контроль за сырыми скоропортящимися продуктами (по документации и органолептической) с заполнением журнала	Медсестра, заведующий хозяйством
5	Бракераж готовой продукции	Ежедневный контроль за качеством готовой продукции (внешний вид, консистенция, вкусовые качества и др.) с заполнением бракеражного журнала	Медсестра
6	Ведение и анализ накопительной ведомости	Ежедневно	Заведующий хозяйством
7	Отбор и хранение суточной пробы	Контроль за качеством отбора суточной пробы и ее хранения	Медсестра, шеф-повар
8	Наличие сертификатов соответствия, качества удостоверений и ветеринарных свидетельств на поступающие продукты питания	На каждую партию товара	Заведующий хозяйством
9	Контроль за состоянием здоровья сотрудников - пищеблока	Контроль за заполнением журналов: состояния здоровья сотрудников пищеблока	Медсестра
Санитарно - эпидемиологический режим в пищеблоке			
1	Качество термообработки кулинарных изделий	Органолептическая оценка готовых блюд	Медсестра
2	Исследование на яйца гельмитов	Смывы с предметов окружающей среды, оборудования	Медсестра
3	Исследование на наличие кишечной палочки	Смывы с предметов окружающей среды, оборудования	Медсестра
4	Исследования на стафилококк	Смывы с предметов окружающей среды, оборудования	Медсестра
5	Исследования на патогенную флору	Смывы с предметов окружающей среды, оборудования	Медсестра
Санитарное состояние и содержание образовательного учреждения			
1	Наличие графиков проведения генеральных уборок учреждения	Постоянный контроль Графики проведения уборок утверждаются в начале учебного года	Заведующий хозяйством, медсестра
2	Режим ежедневных уборок помещений	Постоянный контроль Графики проведения уборок утверждаются в начале учебного года	Заведующий хозяйством, медсестра
3	Обеспечение моющими, дезинфицирующими средствами: уборочным инвентарем, ветошью	Ежедневный контроль за наличием и использованием моющих и дезинфицирующих средств	Заведующий хозяйством
4	Медицинский осмотр сотрудников	Постоянный контроль	Медсестра

		К работе в ДОО допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр, который заносится в медицинскую книжку Медицинские книжки сотрудников хранятся в медицинском кабинете	
5	Гигиеническое обучение сотрудников	Организация курсовой подготовки и переподготовки по программе гигиенического обучения медицинскими работниками, с пометкой о сдаче личной медицинской книжки	Медсестра