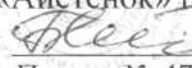


Принята
решением общего собрания
работников ДОУ
Протокол № 02 от 29.12.2021.

Утверждена:
Заведующий МКДОУ «Д/сад
«Аистенок» пгт Правокубанский
 О. Р. Болурова
Приказ № 47 от 29.12.2021.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил
и выполнением санитарно-противоэпидемиологических
(профилактических) мероприятий
в муниципальном казённом дошкольном образовательном
учреждении детском саду «Аистенок» общеразвивающего вида
пгт Правокубанский Карачаевского района

1. Пояснительная записка

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий (далее по тексту - Программа) муниципального казенного дошкольного образовательного учреждения (далее по тексту МКДОУ «Д/сад «Аистенок» пгт Правокубанский) разработана на основании Федерального закона «О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ, санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи.

Целью программы является обеспечение безопасности и (или) безвредности для сотрудников и воспитанников, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля за их соблюдением.

Задачи производственного контроля:

- соблюдение официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников;
- контроль за хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов;
- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, транспортировки, реализации.

2. Перечень имеющейся документации по производственному контролю в соответствии с осуществляемой деятельностью

Федеральные законы

- Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ.
- Федеральный закон «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний» от 17.09.1998 г. № 157 –ФЗ.
-

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2013 г. № 273-Ф.

Приказы

- Приказ Министерства Здравоохранения РФ от 28 января 2021 года N 29н 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

Санитарные правила и нормы

№ п/п	Наименование документа	Регистрационный номер
1.	Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.	СП 1.1.1059-01
2.	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 2.1.3684-21
3.	Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (в части цифровых показателей).	СанПиН 1.2.3685-21
4.	Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи	СП 2.4.3648-20

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

№	Ф.И.О. сотрудников	Занимаемая должность
1	Бердиев Азамат Борисович	Зам. заведующего по АХР
2	Джандарова Лейла Магомедовна	Зам. заведующего по В-ОР
3	Текеева Зоя Рамазановна	Специалист по ОТ и ТБ
4	Лайпанова Зурида Шамильевна	Медсестра
5	Гочияева Фарида Магомедовна	Кладовщик
6	Болатчиева Рагима Хамзатовна	Шеф-повар

3. Перечень мероприятий по производственному контролю

№	Объект контроля	Кратность контроля и сроки исполнения	Ответственные лица
1	2	3	4
Санитарные требования к участку ДОУ			
1	Санитарное состояние участка, пешеходных дорожек, освещения территории, озеленение	● Ежедневный контроль за санитарным состоянием территории. ● Дезинсекция, дератизация помещений; ● Освещение территории, техническое обслуживание; ● Акарицидная обработка территории 2 раза в год	Зам. заведующего по АХР
2	Санитарное состояние групповых участков	● Ежедневный контроль за санитарным состоянием групповых участков.	Медсестра
3	Санитарное состояние хозяйственной зоны: очистка контейнеров, площадки, вывоз мусора	● Ежедневный контроль за санитарным состоянием хозяйственной площадки. ● Вывоз ТБО	Медсестра Зам. заведующего по АХР
4	Замена песка в песочницах, на игровых площадках	● Полная смена песка 1 раз в год (весна) при наличии эпидемиологических показаний	Зам. заведующего по АХР
5	Исследование песка в теплое время года на степень биологического загрязнения (микробиологические показатели, на наличие яиц	● 1 раз в год в теплое время года (по договору)	Медсестра

	гельминтов)		
Санитарные требования к санитарно- техническому состоянию здания			
1	Наполняемость групп	● комплектование списочного состава групп в соответствии с требованиями СанПиН	Зам. заведующего по В-ОР
2	Состояние подвальных помещений	● Ежемесячный контроль: - дезинсекции и дератизации подвальных помещений; - функционирования системы теплоснабжения; - функционирования систем водоснабжения, канализации	Зам. заведующего по АХР
3	Состояние кровли, фасада здания	● Ежедневный контроль. При необходимости – заявка на ремонтные работы в течение 1 дня.	Зам. заведующего по АХР
4	Внутренняя отделка помещений	● В период проведения капитального и текущего ремонта в качестве внутренней отделки применяются только материалы, имеющие сертификат для использования в детских учреждениях.	Зам. заведующего по АХР
5	Соблюдение теплового режима в МКДОУ	● Ежемесячный контроль функционирования системы теплоснабжения, при неисправности - устранение в течение суток. ● Промывка отопительной системы (июль-август). ● Проведение ревизии системы теплоснабжения перед началом учебного года с составлением акта.	Зам. заведующего по АХР
6	Соблюдение воздушного режима в МКДОО. Система вентиляции	● Ежемесячный контроль функционирования системы вентиляции: приточно-вытяжная вентиляция пищеблока, прачечной, при неисправности - устранение в течение суток. ● Проведение ревизии системы вентиляции перед началом учебного года с составлением акта.	Зам. заведующего по АХР
7	Микроклимат, температура и относительная влажность воздуха в помещениях	● Ежемесячный контроль: - соблюдение графика проветривания помещений; - температурного режима в помещениях согласно СанПиН. ● Исследование микроклимата групповых и других помещений 1 раз в год	Медсестра
8	Состояние систем	● Ежемесячный контроль	Зам. заведующего

	водоснабжения, канализации, работа сантехприборов	функционирования системы водоснабжения, канализации, сантехприборов, при неисправности - устранение в течение суток. ●Промывка и хлорирование системы водоснабжения (после возникновения аварийной ситуации с отключением системы, после капитального ремонта с заменой труб). ● Проведение ревизии системы водоснабжения, канализации перед началом учебного года с составлением акта.	по АХР
9	Питьевая вода	● Ежедневный визуальный контроль за качеством воды для питьевого режима (котлы, чайники, чашки для питьевого режима). ● Ежегодное исследование питьевой воды по микробиологическим и санитарно-химическим показателям (2 раза в год)	медсестра
10	Естественное и искусственное освещение	● Ежедневный контроль за уровнем освещенности помещений. ● Регулярное техническое обслуживание электрически сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп. ● Чистка оконных стекол (не реже двух раз в год). ● Замеры уровня искусственной и естественной освещенности в групповых и других помещениях (1 раз в год перед началом нового учебного года).	Зам. заведующего по АХР
Состояние оборудования помещений для работы с детьми			
1	Детская мебель	● Контроль 2 раза в год после проведения антропометрических обследований детей: - размеры детской мебели должны соответствовать росту-возрастным особенностям детей, иметь соответствующую маркировку.	медсестра Зам. заведующего по АХР
2	Санитарное состояние игрушек, их обработка	● Ежедневный контроль за состоянием игрушек, игрового оборудования. ● Ежедневное мытье игрушек (2 раза в день) ● Мытье новых игрушек после получения согласно требованиям СанПиН.	медсестра

		● Недопускание мягких игрушек в групповых помещениях. ● В случае поломки игрушки срочно изымаются из детского пользования. ● Исключить из детского пользования игрушки, не имеющие сертификата соответствия и с различными повреждениями.	
3	Санитарное состояние ковровых изделий	● Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием ковровых изделий. ● Обработка ковров не реже 1 раза в год в теплое время года.	медсестра
4	Постельное белье, салфетки, полотенца	● Ежедневный визуальный контроль за состоянием постельного белья, салфеток, полотенец; по мере загрязнения – подлежат немедленной замене. ● Замена постельного белья по графику. ● Замена полотенец, салфеток (после каждого приема пищи).	медсестра
5	Состояние оборудования спортивных и музыкальных залов	● Ежедневный визуальный контроль за состоянием оборудования музыкального и физкультурного залов; при неисправности оборудования – немедленное удаление из пользования и ремонт. ● Испытание спортивного оборудования с составлением акта (1 раз в год перед началом учебного года).	Специалист по ОТ и ТБ Зам. заведующего по АХР
Состояние помещений и оборудования пищеблока			
6	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	Специалист по ОТ и ТБ Зам. заведующего по АХР
7	Санитарное состояние пищеблока	● Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием пищеблока. ● Исследование на наличие кишечной палочки, других инфекционных возбудителей (смывы) по эпидемиологическим показаниям.	Медсестра
8	Состояние	● Контроль за состоянием и	Специалист по ОТ и ТБ

	технологического и холодильного оборудования на пищеблоке, техническая исправность оборудования	функционированием технологического оборудования на пищеблоке; при неисправности - устранение в течение суток.	Зам. заведующего по АХР
9	Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря	● Ежедневный визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки разделочного и уборочного инвентаря. ● Обновление маркировки (не реже 1 раза в месяц); при повреждении маркировки - немедленное обновление.	Шеф-повар
10	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	● Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильных камер.	кладовщик
Состояние помещений и оборудования прачечной			
11	Условия труда работников и состояние производственной среды прачечной	Ежедневный визуальный контроль за соблюдением требований охраны труда на прачечной и гладильной. ● Ежемесячный контроль за функционированием: - системы вентиляции; - приточно-вытяжная вентиляция пищеблока; - системы водоснабжения, канализации, сантехприборов	Специалист по ОТ и ТБ Зам. заведующего по АХР
12	Санитарное состояние прачечной	● Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием прачечной	Медсестра
13	Состояние технологического оборудования прачечной, техническая исправность оборудования	● Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования прачечной; при неисправности - устранение в течение суток.	Специалист по ОТ и ТБ Зам. заведующего по АХР
Состояние оборудования медицинского блока			
15	Оборудование медицинского блока	● Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием процедурного кабинета; ежедневная уборка, кварцевание. ● Исследование материала на стерильность (1 раз в два дня). ● Ежедневный контроль за работой бактерицидных ламп	Медсестра

16	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	● Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильных камер	кладовщик
17	Медикаментозные средства	● Ежемесячный контроль за сроком годности медикаментозных препаратов, шприцев. ● Проверка и пополнение медицинских аптечек (1 раз в месяц)	медсестра
Санитарные требования к организации режима дня и учебных занятий			
1	Режим дня и расписания занятий	● Утверждение режима дня и сетки непосредственно образовательной деятельности согласно требованиям СанПиН ● Ежедневный контроль за соблюдением режима и сетки непосредственно образовательной деятельности.	Зам. заведующего по В-ОР
2	Требования к организации физического воспитания	● Утверждение расписаний физкультурных занятий утренней гимнастики согласно требованиям СанПиН ● Медико-педагогический контроль за проведением физкультурных занятий утренней гимнастики.	Заведующий Медсестра
3	Организация работы по закаливанию и оздоровлению детей	● Утверждение плана мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей согласно требованиям СанПиН ● Медико-педагогический контроль за организацией и проведением мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей	Заведующий Зам. заведующего по В-ОР Медсестра
Санитарные требования к организации питания воспитанников			
1	Наличие согласованного перспективного меню	● Один раз в полугодие в соответствии с сезоном	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); - использование витаминизированных продуктов питания.	Медсестра
4	Бракераж сырых	● Ежедневный контроль за сырыми	Медсестра

	скоропортящихся продуктов	продуктами с заполнением журнала	Шеф-повар
5	Бракераж готовой продукции	● Ежедневный контроль за качеством готовой продукции с заполнением бракеражного журнала	Медсестра Шеф-повар
6	Ведение и анализ накопительной ведомости	● Ежедневно	Кладовщик
7	Отбор и хранение суточной пробы	● Ежедневно	Медсестра Шеф-повар
8	Наличие сертификатов соответствия, качественных удостоверений и ветеринарных свидетельств на поступающие продукты питания	● На каждую партию товара	Кладовщик
9	Контроль за состоянием здоровья работников пищеблока	● Ежедневно с заполнением журналов: - состояния здоровья сотрудников пищеблока; - осмотра на гнойниковые заболевания.	Медсестра
10	Прохождение инструктажей по санитарно-эпидемиологическому режиму со сдачей зачета сотрудниками пищеблока	● Обязательный (2 раза в год – перед началом теплого и холодного периодов года). ● Дополнительный (по эпидемиологическим показателям)	Медсестра
Санитарное состояние и содержание МКДОУ			
1	Наличие графиков проведения генеральных уборок учреждения	● Постоянный контроль. ● Графики проведения генеральных уборок утверждаются в начале учебного года	Зам. заведующего по АХР
2	Режим ежедневных уборок помещений	● Постоянный контроль. ● Графики проведения генеральных уборок утверждаются в начале учебного года	Зам. заведующего по АХР
3	Обеспечение моющими, дезинфицирующими средствами, уборочным инвентарем, ветошью	● Ежедневный контроль за наличием и использованием моющих и дезинфицирующих средств	Зам. заведующего по АХР

4	Медицинский осмотр сотрудников	● Постоянный контроль.	Медсестра
---	--------------------------------	------------------------	-----------

5. Потенциальную опасность представляют используемые для организации питания детей продукты питания, возможный занос в дошкольное учреждение вирусных и инфекционных заболеваний, не соблюдение требований СП 2.4.3648-20«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

6. Перечень других мероприятий, проведение которых необходимо для осуществления контроля над соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов

1. При получении неудовлетворительных результатов лабораторных исследований, реализуемых пищевых продуктов и вырабатываемой готовой продукции проводить повторное исследование удвоенного количества образцов, проводить дополнительный контроль производства по ходу технологического процесса, санитарно-гигиенического состояния всех рабочих помещений. Разработать и проводить необходимые санитарно-гигиенические и противоэпидемиологические мероприятия, информировать ТО ТУ «Роспотребнадзора по Карачаево-Черкесской Республике»

2. Информировать ТО ТУ «Роспотребнадзора по КЧР» об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

3. Информировать ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в КЧР о каждом случае инфекционного заболевания, о случаях массовых неинфекционных заболеваний.

7. Осуществление лабораторных исследований и испытаний в порядке производственного контроля

Объект исследования	Показатели	Периодичность	Кол-во проб при Однократном отборе
Готовая продукция	На калорийность и полноту вложений	1 раз в год	1
	Бактерии группы кишечных палочек	2 раза в год	2
	Патогенные, в том числе сальмонеллы	По эпид. показаниям	
	На вложение витамина «С»	1 раз в год	1
Готовая продукция	На микробиологические показатели	1 раз в год	1
Соль	На содержание йода	1 раз в год	1
Пищевые продукты	Нитраты	1 раз в год	1
	Пестициды	1 раз в год	1
	Иерсинии	1 раз в год	1
Питьевая вода	Микробиологические	1 раз в год	1
	Санитарно-химические	1 раз в год	1
Почва	Паразитологические исследования	1 раз в год	1

	Микробиологические показатели	1 раз в год	1
Песок с песочниц	Паразитологические и микробиологические показатели	1 раз в год	1
Смывы с объектов окружающей среды пищеблока	Бактерии группы кишечных палочек	2 раза в год	5
	Иерсинии	1 раз в год	5
	Я/глист	1 раз в год	5
Смывы с объектов окружающей среды мед. кабинета	УПМ	2 раза в год	5
Дезинфицирующие средства	На активность хлора	1 раз в год	1
Контроль за соблюдением СанПиН, выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий	Медицинский осмотр декретированного контингента	1 раз в год	
	Профессиональная гигиеническая подготовка персонала	1 раз в 2 года 1 раз в год (пищеблок)	
	Наличие санитарных правил, методов, и методик контроля факторов среды обитания	постоянно	
	Контроль за наличием сертификатов	ежедневно	
	Контроль за наличием санитарных паспортов на машину	1 раз в 3 месяца	
	Контроль за наличием санитарно-эпидемиологического заключения	По мере необходимости	
	Ведение учета и отчетности установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля	1 раз в месяц	
	Визуальный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий	ежедневно	
	Проведение дезинсекционных работ	1 раз в месяц	
	Проведение дератизационных работ	1 раз в месяц	
Оценка условий содержания и воспитания детей:			
Микроклимат	Пищеблок-2 рабочих места	1 раз в год	2
	Спальные помещения–5	1 раз в год	5
	Групповые помещения–5	1 раз в год	5
Освещенность	Групповые-5	1 раз в год	5

8. Перечень форм учета и отчетности, связанных с осуществлением производственного контроля

№ п/п	Название журнала (документа)	Ответственный
1.	Книга учета движения детей.	делопроизводитель
2.	Журнал учета посещаемости детей (по группам)	воспитатели
3.	Журнал учета и регистрации аварийных ситуаций.	Специалист по ОТ и ТБ
4.	Журнал учета мероприятий по контролю	Зам. заведующего по АХР
5.	Журнал дегельминтизации.	Медсестра
6.	Журнал учета движения детей по группам здоровья	Медсестра
7.	Журнал осмотра детей на педикулез и кожные заболевания	Медсестра
8.	Журнал учета инфекционных заболеваний	Медсестра
9.	Журнал профилактических прививок	Медсестра
10.	Карта диспансерного наблюдения (ф.030/у).	Медсестра
11.	Журнал гигиенического воспитания и обучения населения	Медсестра
12.	План (ф.038/у)	Медсестра
13.	Карта профилактических прививок (ф.063/у)	Медсестра
14.	Журнал регистрации заболеваний	Медсестра
15.	Сводный план и анализ выполнения прививок	Медсестра
16.	Медицинская карта ребенка (ф.026/у)	Медсестра
17.	Журнал учета иммунобиологических препаратов	Медсестра
18.	Журнал работы по УФО облучателя	Медсестра
19.	Журнал учета генеральных уборок процедурного кабинета	Медсестра
20.	Журнал учета температурного режима холодильника для медицинских препаратов	Медсестра
21.	План профилактических прививок на месяц	Медсестра
22.	Санитарный паспорт на транспорт для перевозки пищевых продуктов	Кладовщик

23.	Меню-раскладка	Медсестра
24.	Журнал контроля за режимом работы технологического оборудования	Кладовщик
25.	Журнал контроля за работой холодильного оборудования	Кладовщик
26.	Журнал бракеража сырой продукции (ф.36/у)	Кладовщик
27.	Журнал учета искусственной «С» - витаминизации пищи	Медсестра
28.	Технологические карты рецептов блюд и кулинарных изделий, вырабатываемых в организации	Медсестра
29.	Журнал осмотра персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания	Медсестра
30.	Журнал бракеража готовой продукции	Медсестра
31.	Журнал антропометрии детей	Медсестра
32.	Диспансерный журнал	Медсестра
33.	Журнал учета медикаментов	Медсестра
34.	Журнал осмотра детей узкими специалистами	Медсестра
35.	Журнал учета травм	Специалист по ОТ и ТБ
36.	Журнал инструктажа	Медсестра
37.	Журнал наложения карантина на группу	Медсестра
38.	Журнал длительных медицинских отводов	Медсестра
39.	Журнал регистрации приказов и инструкций	Медсестра
40.	Журнал учета медико-педагогического контроля за физическим воспитанием	Медсестра
41.	Журнал соблюдения санитарно-эпидемических требований в МКДОУ	Медсестра
42.	Журнал регистрации бесед и консультаций	Медсестра
43.	Журнал заболеваемости по годам	Медсестра
44.	Журнал выполнения д/дней по месяцам	Медсестра
45.	Журнал ф. 85-К	Заведующий
46.	Папка - табеля посещаемости	Кладовщик
47.	Журнал «Процент отходов - мясная продукция»	шеф-повар
48.	Журнал «Процент отходов - овощная продукция»	шеф-повар

49.	Журнал бракеража скоропортящейся продукции	Кладовщик
50.	Журнал контроля за качеством продуктов питания	Кладовщик
51.	Папка - накопительная ведомость	Кладовщик

9. Мероприятия, необходимые для соблюдения санитарных правил и гигиенических нормативов

№ п/п	Заключение договоров	Ответственный
1	На вывоз и утилизацию ТБО	
2	На оказание услуг по дезинсекции и дератизации	
3	На техническое обслуживание, текущий и планово - предупредительный ремонт санитарно-технических приборов, инженерных коммуникаций, гидропневматическая промывка систем отопления	
4	На техническое обслуживание и текущий ремонт внутренних электрических сетей и наружного освещения	
5	На техническое обслуживание технологического, прачечного и холодильного оборудования	
6	На проведение лабораторных исследований и испытаний	

**При возникновении аварийных ситуаций следует немедленно известить
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в КЧР» по тел. 20-04-97**